

DBS22

吉 林 省 地 方 标 准

DBS22/035—2019

食品安全地方标准 刺五加鲜叶

Local food safety standards—Ciwujia fresh leaves

2019-09-10 发布

2019-12-10 实施

吉林省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由吉林省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：吉林大学、吉林农业大学、吉林省利生源生物制品有限公司。

本标准主要起草人：刘金平、赵岩、李平亚、赵春芳、卢丹、王翠竹、蔡恩博、刘云川。

吉林省食品安全地方标准

刺五加鲜叶

1 范围

本标准规定了刺五加鲜叶的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签、包装与标识、贮藏与运输。

本标准适用于食用刺五加鲜叶。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 26432	新鲜蔬菜贮藏与运输通则	
NY/T 5010	无公害农产品	种植业产地环境条件
NY/T 5363	无公害农产品	蔬菜生产管理规范
LY/T 1673	山野菜	
SB/T 10158	新鲜蔬菜包装与标识	
	《中华人民共和国药典》	2015年版 第四部

3 术语和定义

3.1 刺五加鲜叶 *Ciwujia fresh leaves*

春季（5月至6月上旬）采收的五加科五加属植物刺五加[*Acanthopanax senticosus* (Rupr. Maxim.) Harms]的鲜叶。

注：可作为蔬菜食用或加工刺五加茶的原料。

4 要求

4.1 生产管理要求

人工种植品生产管理应符合 NY/T 5363 的规定。野生品产地环境应符合 NY/T 5010 的规定。

4.2 原料要求

4.1.1 原料刺五加鲜叶应新鲜、清洁，无腐烂、畸形、开裂、黄叶、黑叶、冷害、冻害、灼伤、病虫害及机械损伤。

4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
品种特征	掌状复叶，小叶常 5 枚；表面浅黄棕色至暗绿色；沿脉下密生黄褐色绒毛；叶缘具尖锐锯齿	目测法
外观品质	新鲜、清洁，无腐烂、畸形、开裂、黄叶、黑叶、冷害、冻害、灼伤、病虫害及机械损伤	
气味	具有正常刺五加鲜叶特有气味，不得有其它异味	品尝的方法
滋味	具有正常刺五加鲜叶特有滋味，不得有其它异味	嗅的方法

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总灰分/（干基，%）	≤ 13.0	GB 5009.4
水溶性浸出物/（干基，%）	≥ 20.0	《中华人民共和国药典》2015年版 四部通则“2201 浸出物测定法 水溶性浸出物测定法 冷浸法”

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

应符合 LY/T 1673 的规定。

6 标签、包装与标识

标签应符合 GB 7718 的规定。包装与标识应符合 SB/T 10158 的规定。推荐食用量不超过 30 克/日。婴幼儿、孕妇、乳母及对该产品过敏人群不宜食用。

7 贮藏与运输

应符合 GB/T 26432 的规定。
