

《云南省食品安全地方标准 干制三七花》

(征求意见稿) 编制说明

一、标准制定背景

干制三七花为五加科人参属植物三七(*Panax notoginseng* (Burk.) F. H. Chen)的干燥花序,主要营养成分包括粗纤维、蛋白质、维生素、矿物质和氨基酸等。三七花作为云南地方特色食品,在民间有长期食用历史和食用习惯。

云南是三七的主产区,具有发展三七的天然优势,随着健康中国上升为国家战略,十三五期间,我省大健康产业将有巨大的发展潜力,三七产业将迎来前所未有的发展机遇。由于目前没有相应的食品安全国家标准,因此,研究和制定三七花食品安全标准,对保障食品安全,提升三七资源的综合开发利用、促进云南生物医药和大健康产业发展具有重要意义。

二、标准起草单位的基本情况

根据《食品安全法》和《云南省食品安全地方标准管理办法》规定,《云南省食品安全地方标准 三七花》列入2016年云南省食品安全地方标准计划项目。2016年8月,云南省卫生计生委委托昆明理工大学等单位承担《云南省食品安全地方标准 三七花》制定工作,项目任务书编号为:云卫[2016]DB001。

本标准起草单位:昆明理工大学。

协作单位:中国中医科学院中药资源中心、文山学院。

主要起草人:曲媛,崔秀明,黄璐琦,杨光,陈敏,刘迪秋,高明菊,杨野,朱艳,王承潇,杨玲春,朱琳,杨晓艳,熊吟。

接到《项目任务书》后,昆明理工大学生命科学与技术学院生药组成立标准起草组,整理分析国内外相关资料,采集云

南省内三七主产区的三七花样品，进行相应研究分析。同时对检验机构、生产企业、监管部门进行调研，听取各方专家及代表意见，确定制定方案。

完成标准初稿后，起草单位多次听取各方专家及代表意见，形成标准征求意见稿，根据意见和建议，对标准初稿进行修改和补充。

三、标准的主要技术内容及制定依据

（一）术语和定义

查阅文献引用三七花的定义。

（二）原料要求

应干燥、无霉变、无虫蛀、无污染，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。

（三）感官要求

对三七花的形态、色泽、滋味、气味等方面进行描述。

（四）理化指标

1、水分、灰分、人参皂苷 Rb3：对40个批次三七花样品进行检测，查阅国内相关资料，并综合生产企业、相关部门及专家意见，确定相应指标。

2、污染物限量

（1）总砷：对40个批次的三七花样品中总砷进行检测分析，结合三七花食用情况，参考GB 2762-2012《食品安全国家标准食品中污染物限量》相关规定，制定三七花中总砷（以As计）的限量值为 ≤ 1.5 mg/kg。

（2）铅：对40个批次的三七花样品中铅进行检测分析，结合三七花食用情况，参考GB 2762-2012《食品安全国家标准食品中污染物限量》相关规定，制定了三七花中铅（以Pb计）的限量值为 ≤ 2.0 mg/kg。

(3) 镉、总汞：对40个批次的三七花样品中进行检测分析，结合三七花食用情况，参考GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中针对食用菌制品限量规定，确定相应指标。

(五) 农药残留

参照GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，制定了三七花中六六六、滴滴涕、多菌灵、腐霉利、啞霉胺、醚菌酯、苯醚甲环唑、腈菌唑、甲霜灵、恶霜灵的限量值。

(六) 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

(七) 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

四、国内外标准比较情况

(一) 本标准污染物限量、农药残留限量分别参考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》制定。

(二) 本标准与云南省三七系列地方标准—《三七花质量标准》DB530 55.4-1999相比，规定了三七花中有效成分Rb3的限量值，汞限量要求更严，而且增加了农药残留指标，如腐霉利、啞霉胺、醚菌酯、苯醚甲环唑、腈菌唑、甲霜灵、恶霜灵、多菌灵等。因此三七花云南省食品安全地方标准与其他标准相比较，此标准更严格、更详细、更全面。

五、重大分歧意见的处理

本标准在文山三七技术协会、文山州生物三七局、云南白药等单位和企业进行了广泛的意见征求，无重大分歧意见。针对本标准提出的修改意见有32个，其中本标准采纳 25个，未

采纳 7个。

六、其他需要在网上公开说明的事项

本标准根据国家食品安全风险评估中心的评估意见,推荐每日食用量为1克。