

DBS51

四川省地方标准

DBS 51/005-2018

食品安全地方标准

八月瓜

2018-06-01发布

2018-09-01 实施

四川省卫生和计划生育委员会
四川省食品药品监督管理局

发布

前 言

本标准起草单位：四川农业大学、中国林业科学研究院、宜宾五粮液股份有限公司、江西省林业科学院、贵州大学、雅安市食品药品监督管理局、雅安蜀丰农业科技有限公司。

本标准主要起草人：罗培高、李斌、安明哲、熊霖珍、刘红昌、陈华保、赵彦波、贺龙辉、谭飞泉、陈巍。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准

八月瓜

1 范围

本标准适用于鲜八月瓜和干制八月瓜。

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，仅所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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2761 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品中灰分的测定
- GB 5009.7 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品中砷的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.86 食品中抗坏血酸的测定
- GB 5009.123 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 八月瓜

木通科木通属三叶木通 (*Akebia trifoliata* (Thunb.) Koidz) 物种在野生或人工种植条件下的成熟果实，长圆形，直或弯曲，成熟时灰色或淡紫色或淡粉色，种子扁卵形，种皮红褐色或褐色。

3.2 鲜八月瓜

采摘下来并经挑选后的三叶木通成熟果实。

3.3 干制八月瓜

以鲜八月瓜为原料，经挑选、清洗、切割、干燥等加工工艺制成。

4 技术要求

4.1 感官要求

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
	鲜八月瓜	干制八月瓜	
状态	鲜果，无形变、损伤、霉变和腐败	块状、片状、条状、颗粒状等，无霉变腐败和变质	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、状态、有无异物，闻其气味，尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	具有产品加工后应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味，滋味，无异嗅，无异味。		
杂质	无正常视力可见外来异物		

4.2 理化指标

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
	鲜八月瓜	干制八月瓜	
水分/(g/100 g)	≥65	≤10	GB 5009.3
总灰分/(g/100 g)	—	≤9	GB 5009.4
还原糖 (%)	≥8	—	GB 5009.7
维生素 C (mg/100 g)	≥20	—	GB 5009.86
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.1	≤0.6	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.05	≤0.4	GB 5009.15
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.05	≤0.4	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤0.5	—	GB 5009.123
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤0.01	—	GB 5009.17

4.3 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及国家有关规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 标志、标签

5.1 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 标签

标签上的字迹应准确、完整、清晰，预包装食品标签应符合GB 7718、GB28050的规定。