

# 云南省食品安全地方标准 紫皮石斛

## (征求意见稿) 编制说明

### 一、标准制定背景

紫皮石斛为兰科植物齿瓣石斛兰 (*Dendrobium devonianum* Paxton) 的新鲜或干燥茎。主要营养成分包括纤维素、蛋白质、氨基酸、粗多糖、矿物质等；主要特征成分为石斛多糖。云南是紫皮石斛主产区；清代罗伦、李文渊康熙四十一年（1702 年）编修的清康熙《永昌府志》记载（龙陵在清代归永昌府管辖），在卷十“物产”中，“花属”中有“石斛”；《龙陵县志》（2000 年）记载：“龙陵县 1985 年普查共有药用植物 378 种，常用中草药 168 种”，龙陵紫皮石斛是其中之一。紫皮石斛作为食品在当地有长期食用历史和食用习惯，长期以来，无论是民间老百姓还是高端消费群体一直把紫皮石斛鲜条煮饮、榨汁、煲汤、煲粥、泡茶使用，并把紫皮石斛与餐桌艺术完美结合，与鸡、鸭、鱼、羊、蛋类等进行烹饪，把紫皮石斛做成薄饼，糕点、面条等当成日常美食，紫皮石斛已经以食品的角色进入到日常生活中，深受食用者喜爱。

紫皮石斛是云南省原有自然分布的石斛种，也是近年来我省全力打造出来的高原特色产品，每年全省紫皮石斛产量达 5000 多吨。为提高产品附加值，2014 年 12 月，龙陵县开始向国家食品安全风险评估中心申报将紫皮石斛纳入新食品原料工作。委托浙江省医学科学院对紫皮石斛的化学成分、卫生学、毒理学等方面进行了研究，未观察

到紫皮石斛有明显的毒性作用，委托浙江省疾病预防控制中心对紫皮石斛进行了安全性风险评估，评估认为紫皮石斛作为新原料食品对人体健康可能造成的潜在风险较低。研究和制定紫皮石斛云南省食品安全地方标准，确保质量，保障食品安全，不仅能更好地开发和利用紫皮石斛资源，提高紫皮石斛资源综合利用率，还能增加紫皮石斛的经济价值，促进石斛产业健康发展。

## 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 紫皮石斛》列入2017年云南省食品安全地方标准计划项目。2017年8月，云南省卫生计生委委托龙陵县石斛研究所承担《云南省食品安全地方标准紫皮石斛》制定工作，项目任务书编号为：云卫〔2017〕DB002。

本标准起草单位：龙陵县石斛研究所、云南品斛堂生物科技有限公司。

协作单位：保山市质量技术监督综合检测中心。

主要起草人：赵菊润、李能波、徐亮、张绍龙、杨新满、张永超、沈定才、代家荣、廖勤昌、程建胜、杨建国、梅丽宝、左大磊、尹卓平、李丽梅、陈绍凤。

接到《项目任务书》后，龙陵县石斛研究所成立标准起草组，整理分析国内外相关资料，采集云南省内紫皮石斛主要产区的紫皮石斛样品，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

查阅文献引用紫皮石斛的定义。

#### （二）原料要求

无霉变、无虫蛀、无发芽、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

对紫皮石斛的色泽、气味、滋味、形态等方面进行描述。

#### （四）理化指标

1.水分：对 284 个批次紫皮石斛样品进行检测，结果显示采集紫皮石斛 1~284 的水分含量分别为干品：3.2%~17.7%、平均 10.79%，鲜品 77.4%~86.9%、平均 82.63%。因此，在《紫皮石斛》标准中规定了干品合格品的水分含量为 $\leq 15\%$ （粉 $\leq 9\%$ ）。

2.多糖：对 284 个批次紫皮石斛样品进行检测，结果表明，采集样品 1~284 中最高为 63.6，最低为 20.9；规定了紫皮石斛中多糖的限量指标为 $\geq 30.0\%$ （不适用于花、叶产品）。

#### 3.污染物限量

（1）砷：对 284 个批次的紫皮石斛样品中总砷进行检测分析，结合紫皮石斛食用情况，参考 GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》相关规定，制定紫皮石斛中总砷（以 As 计）的限

量值为 $\leq 0.3$  mg/kg（以干基计）。

（2）铅：对 284 个批次的紫皮石斛样品中铅进行检测分析，结合紫皮石斛食用情况，参考 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》相关规定，制定了紫皮石斛中铅（以 Pb 计）的限量值为 $\leq 0.5$  mg/kg（以干基计）。

（3）镉：对 284 个批次的紫皮石斛样品中镉进行检测分析，结合紫皮石斛食用情况，参考 GB 2762-2017《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，制定紫皮石斛中镉的限量值（以 Cd 计） $\leq 0.5$  mg/kg（以干基计）。

（4）汞：对 284 个批次的紫皮石斛样品中总汞进行检测分析，参考 GB 2762-2017《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，制定紫皮石斛中总汞的限量值（以 Hg 计） $\leq 0.05$  mg/kg（以干基计）。

#### （五）微生物限量

微生物限量只用于紫皮石斛粉，紫皮石斛粉在生产、运输储存及销售过程中存在被金黄色葡萄球菌及沙门氏菌污染的情况，本次采样检验结果显示，在自飘乎乎粉生产加工环节有可能受到金黄色葡萄球菌及沙门氏菌污染，因此新标准中必须增加紫皮石斛粉金黄色葡萄球菌及沙门氏菌计数指标。根据 6 批样本检验结果以及参考 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中“金黄色葡萄球菌计数值”，确定为 $\leq 100$  CPU/g；“沙门氏菌计数值”，确定为 $\leq 0/25$  CPU/g。

#### （六）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，通过与农药经销商、石斛种植户和企业开展走访座谈调查农药使用情况，检测了紫皮石斛中氯氰菊酯、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯、三唑酮、多菌灵、百菌清、啞菌酯（阿米西达）、恶霉灵、醚菌酯、苯醚甲环唑、甲基硫菌灵、六六六、滴滴涕等 46 个农残含量，均符合 GB 2763 中植物类食品原料的规定，且 39 个未检出，因此标准确定农药残留符合 GB 2763 和国家有关规定。

#### （七）生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### （八）食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

### 四、国内外标准比较情况

本标准污染物限量以干基计严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、农药残留、食品添加剂与 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》一致。

### 五、重大分歧意见的处理

无

### 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，婴幼儿、孕妇、乳母不宜食用。