

# DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/ XXXX—XXXX

## 食品安全地方标准 盐地碱蓬制品

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准系首次发布。

# 食品安全地方标准

## 盐地碱蓬制品

### 1 范围

本标准适用于盐地碱蓬制品。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 2.1 盐地碱蓬

盐地碱蓬(*Suaeda salsa* (L.) Pall.)，系藜科碱蓬属耐盐碱植物。

#### 2.2 盐地碱蓬制品

以盐地碱蓬鲜叶为原料，添加或不添加辅料，经加工制成的蔬菜制品。

##### 2.2.1 盐地碱蓬干制品

以盐地碱蓬鲜叶为原料，经预处理、漂烫、冷却、干制而成的蔬菜制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

盐地碱蓬鲜叶应新鲜，无杂质、病虫害，并符合GB 2762中新鲜蔬菜（叶菜蔬菜）污染物限量规定和GB 2763中叶菜类蔬菜农药最大残留限量规定。

#### 3.2 感官要求

感官应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
状态	具有产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目 <sup>a</sup>	指 标	检 验 方 法
水分/ (g/100g) ≤	8.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g) ≤	25	GB 5009.4
<sup>a</sup> 仅适用于盐地碱蓬干制品		

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3.6 微生物限量

3.6.1 预包装即食盐地碱蓬制品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 散装即食盐地碱蓬制品的致病菌限量应符合 GB 31607 中热处理散装即食食品的规定。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 4 其他

产品标识应注明即食或非即食。

---

# 《食品安全地方标准 盐地碱蓬制品》(征求意见稿)

## 编制说明

### 一、标准起草的基本情况

#### (一) 任务来源

《食品安全地方标准 盐地碱蓬制品》列入 2018 年江苏省食品安全地方标准制定项目计划,由江苏省产品质量监督检验研究院、江苏省食品药品监督检验研究院、盐城市卫生监督所、江苏沿海地区农业科学研究所和盐城市产品质量监督所共同承担标准的起草工作。项目编号: JSSPDB-2018-002。

#### (二) 简要起草过程

在标准起草过程中,项目承担单位广泛收集国内外与盐地碱蓬制品相关的标准、文献等技术资料,向监管部门、检验机构和生产加工企业等征询本标准起草的意见和建议,向食用人群发放食用情况调查表,收集样品对技术指标进行检验。整理汇总相关资料和数据,形成标准初稿,多次组织召开专家研讨会,邀请相关领域专家对标准内容进行研讨、论证,明确术语和定义、适用范围以及各项技术指标,对标准文本和编制说明及安全性评估材料等进行修改完善。经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后,整理完成征求意见稿。

### 二、盐地碱蓬的基本情况

盐地碱蓬 (*Suaeda salsa* (L.) Pall. ), 藜科碱蓬属一年生草本植物,生长在沿海滩涂和内陆盐碱荒地中,其嫩叶通常作为蔬菜或

野菜食用,在我省沿海地区如盐城、连云港等地有多年食用历史。目前常见的食用方式主要为采摘鲜叶漂烫后作为包子、饺子的馅料或者凉拌食用。当前市场上流通的盐地碱蓬制品多为漂烫后烘干脱水制成干制品,待食用时用热水泡发,作为馅料或者凉拌食用。制定盐地碱蓬制品的食品安全地方标准,将对推动地方特色食品产业的发展起到积极作用。

本标准起草过程中,项目承担单位对盐地碱蓬的食用安全性进行了深入调查研究,并收集了相关文献资料及盐地碱蓬食品安全性毒理学评价结果,相关试验结果为:急性经口毒性试验结果表明盐地碱蓬属无毒级;致突变试验结果表明盐地碱蓬在受试剂量范围无致突变活性;亚慢性毒性试验未发现盐地碱蓬有毒性作用。根据盐地碱蓬的基本信息、成分分析结果,毒理学评价试验结果,人群消费情况调查结果,结合生产工艺流程及卫生学检验报告等资料分析,可以证明盐地碱蓬的食用安全性。

### **三、标准主要技术内容及依据**

#### **(一) 标准的适用范围**

本标准适用范围为盐地碱蓬制品。盐地碱蓬由于嫩叶期较短,鲜叶不便保存,因此市场上流通的产品多为经加工后的预包装产品。根据实际消费调研情况,江苏沿海地区的农贸市场也会售卖经简单脱水干燥后的散装盐地碱蓬制品,因此,本标准适用范围中包括预包装和散装盐地碱蓬制品。

#### **(二) 术语和定义**

根据盐地碱蓬生产加工和消费情况的实际调研结果,目前市

场上流通的盐地碱蓬制品主要为盐地碱蓬干制品，因此本标准在设定盐地碱蓬制品定义的基础上，进一步设定盐地碱蓬干制品的定义，并明确盐地碱蓬干制品的主要加工流程和工序。

### （三）各项技术指标（主要条款的说明）

#### 1. 原料要求

本标准规定盐地碱蓬鲜叶应新鲜，无杂质、病虫害，并符合 GB 2762 中新鲜蔬菜（叶菜蔬菜）污染物限量规定和 GB 2763 中叶菜类蔬菜农药最大残留限量规定。

#### 2. 感官指标

本标准为了明确规定盐地碱蓬制品的感官要求，同时满足不同盐地碱蓬制品在外观、状态、口感上的差异化，选取了色泽、气味与滋味、状态 3 个感官检测项目，并分别制定了相应的技术要求。

#### 3. 理化指标

本标准中盐地碱蓬制品理化指标的设定以相关食品安全国家标准为依据，并结合相关企业标准和项目组实际样品检验数据设定。

##### （1）水分

水分含量是食品微生物控制的一个关键指标，为保障食品安全，同时考虑可操作性，本标准根据盐地碱蓬干制品的加工工艺及食用方式，参照《代用茶》（GH/T 1091-2014）标准中的叶菜类产品及《绿色食品 脱水蔬菜》（NY/T 1045-2014）中的脱水叶

菜蔬菜的水分限量值，对盐地碱蓬干制品的水分限量做出规定，指标值设定为“ $\leq 8.0\text{g}/100\text{g}$ ”。样品验证结果均可达到标准要求。

## （2）灰分

灰分含量代表食品中总的矿物质含量，还与产品前处理、清洗不完全等有关。盐地碱蓬由于生长环境原因，总矿物质含量高，造成灰分含量较高，本标准根据实际检验结果结合企业标准及企业以往检验结果，将盐地碱蓬干制品的产品灰分设定为“ $\leq 25\text{g}/100\text{g}$ ”。样品验证结果均可达到标准要求。

## 4. 污染物限量

本标准规定污染物限量应符合 GB 2762 的规定。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)中对蔬菜制品的铅限量值做出规定。其中蔬菜制品（酱腌菜、干制蔬菜除外）的铅限量值为  $0.3\text{mg}/\text{kg}$ ，干制蔬菜的铅限量值为  $0.8\text{mg}/\text{kg}$ 。样品验证结果合格率为 90%。

## 5. 农药残留限量

本标准规定农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。根据实际调研情况，盐地碱蓬在种植过程中不使用任何化学农药，同时项目组采集了不同来源的新鲜盐地碱蓬样品，对常见的农药残留项目进行了测定，所有样品农药残留检验结果均为“未检出”。

## 6. 微生物指标

根据实际调研情况，盐地碱蓬制品主要分为预包装和散装两种，通常食用前需进行热处理如漂烫、烧煮。结合产品加工工艺、



包装形式及食用方式，为保证食品安全，标准参照《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）和《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607）设定致病菌指标。

## **7. 食品添加剂的使用**

本标准规定食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。即盐地碱蓬制品应符合 GB 2760 中加工蔬菜（04.02.02）的规定，盐地碱蓬干制品应符合 GB 2760 中干制蔬菜（04.02.02.02）的规定。根据实际调研情况，食品添加剂的使用能够满足标准设定要求。

## **8. 其他**

本标准规定产品标识应注明即食或非即食。

## **四、国内外标准比较情况**

本标准的编写原则遵循完整性、科学性、先进性、实用性和协调统一性。与本标准相关的国家标准和相关规定均予以吸收和引用，并注重与食品安全国家标准及相关规定的协调统一，同时兼顾服务产业发展、服务监管需要和保护消费者权益。

目前国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

## **五、其他需要在网上公开说明的事项**

无。