

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T ×××××—××××

食用食叶草粉

Edible shiyecao powder

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

（本稿完成日期：2025 年 3 月 11 日）

××××—××—××发布

××××—××—××实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中轻食品工业管理中心提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

食用食叶草粉

1 范围

本文件规定了食用食叶草粉的要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以食叶草（*Rumex patientia* L.×*Rumex tianshanicus* A. Los）为原料生产的食用食叶草粉。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验总则

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB 10468-1989 水果和蔬菜产品pH值的测定方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GH/T 1456 果蔬粉

NY/T 496 肥料合理使用准则通则

NY/T 2570 植物新品种特异性、一致性和稳定性测试指南 酸模属

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用食叶草粉 edible shiyecao powder

以食叶草（又名食叶草酸模、食叶菜、蛋白草、氨基酸草等）的茎和叶为原料，经选料、除杂、清洗、沥水、干燥、粉碎、筛分、包装等工序，经过加工制成的粉状产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

QB/T ×××××—××××

食叶草的种植、性状应符合NY/T 496、NY/T 2570等相应标准的要求。

食叶草采收质量要求：具有该品种固有的色泽，清洁，整修良好；茎、叶鲜嫩。农药残留应符合相关标准的要求。

加工用水的水质应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
外观	均匀粉末
色泽	应呈翠绿色至深绿色
气味	应有食叶草特有的清新味，无异味
滋味	应有食叶草特有的微酸味
杂质	不应含有正常视力可见的外来异物

4.3 理化要求

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	要求 ^a			
	一级	二级	三级	
水分/(g/100g)	≤	8		
蛋白质（干基）/（g/100g）	≥	30	25	20
灰分(干基)/(g/100g)	≤	14	17	22
pH（22±1℃）	≤	5.6		
^a 按照蛋白质（干基）和灰分（干基）中最弱的一项指标定级。				

4.4 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.5 食品添加剂

按GB 2760的规定

4.6 安全要求

按GH/T 1456的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

称取10g样品，散放在白色搪瓷平盘中，在自然光下直接观察样品的色泽、形态和杂质。凑近闻样品气味，清水漱口后品其滋味。

5.2 水分

应按GB5009.3规定的方法检验。

5.3 蛋白质

应按GB5009.5规定的方法检验。其中，采用蛋白质折算系数6.25。

5.4 pH

应按GB5009.237规定的方法检验。其中，测试前将食叶草粉按5%质量浓度配制水溶液（固形物与食叶草粉水溶液的质量比），并恒温至 $22\pm1^{\circ}\text{C}$ 。

5.5 食品安全要求

应按相应的食品安全国家标准规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

出厂检验感官要求、水分含量、蛋白质含量、灰分含量、pH为出厂检验项目。

6.1.2 型式检验

型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目，常年生产的产品每12个月位进行1次型式检验，但有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正常产品如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产12个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.2 抽样

6.2.1 组批

同一班次生产的同一类型的产品为一批。

6.2.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取不少于3个最小包装单位样品。然后，用取样工具伸入每袋的3/4处，所取试样不应少于100g。将选取的试样混匀，装入清洁、干燥带磨口玻璃瓶中，瓶上粘贴标签，注明生产班组、产品名称、批号及取样日期和地点。微生物抽样按GB 4789.11规定的三级采样方案采集样品。

6.3 判定规则

6.3.1 所检项目的检验结果全部符合标准要求时，判该批产品合格。

6.3.2 微生物指标有不合格时，则判该批产品不合格，并不应复检。

6.3.3 感官要求及理化指标,当超过 3 项不合格时,则判定该批产品不合格,并不应复检;当不超过 3 项不合格时,可加倍抽样对不合格项目进行复检,复检结果仍有 1 项或 1 项以上项目不合格,则判该批产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 标签应符合 GB7718、GB 28050 的有关规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相关的食品安全国家标准的规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干燥,无污染物。产品运输过程中,应遮盖,防雨防晒,不应与有毒有害和有异味的物品混运,搬运时应小心轻放。

7.4 贮存

7.4.1 产品不应露天堆放,产品仓库应清洁、干燥、通风,无鼠虫害。

7.4.2 产品堆放应有垫板,离地 10 cm 以上,离墙 20 cm 以上。

7.4.3 产品不应与有易败变质、有不良气味或潮湿的物品同仓库存放。