**四川省卫生健康委员会**

20XX-XX-XX 实施

20XX-XX-XX发布

发布

DBS51/XXX—20XX

四川省地方标准

**DBS51**

食品安全地方标准

竹叶粉

（征求意见稿）

前 言

本标准代替DBS51/010—2022《食品安全地方标准 竹叶粉》。

本标准与DBS51/010—2022相比主要变化如下：

——删除了表2中“总酚指标包含了酚酸和黄酮的含量”；

——删除了对食品添加剂的要求；

——修改了净含量及允许短缺量的要求；

——删除了标签中的部分内容。

食品安全地方标准

竹叶粉

1. 范围

本标准适用于“术语和定义”中定义的竹叶粉。

1. 术语和定义
   1. 竹叶粉

以禾本科竹亚科植物牡竹属（*Dendrocalamus* Nees）的梁山慈竹（*Dendroclamus farinosus*）和箭竹属（*Fαrgesiα* Frαnch. emend. Yi）的箭竹（*Fargesia*）叶片为原料，经过清洗、烫漂、护色、干燥、杀菌、超微粉碎等工艺加工制成的粉末制品。

1. 技术要求
   1. 原料要求
      1. 竹叶：新鲜、无霉变、无虫蛀、无杂质。
      2. 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
   2. 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 |
| 色泽 | 绿色 | 取适量样品，置于白色瓷盘中，在充足的自然光下观察色泽、形状、杂质，嗅其气味，尝其滋味 |
| 滋、气味 | 具有竹叶特有的香气，无异嗅、无异味 |
| 状态 | 粉末状 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

* 1. 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 |
| 总酚（质量分数）/ % ≥ | 0.8 | GB 30615 附录A中A.4 |
| 水分/（质量分数）/ % ≤ | 6.0 | GB 5009.3 |
| 灰分/（质量分数）/ % ≤ | 13.5 | GB 5009.4 |
| 蛋白质/（g/100g） ≥ | 8.0 | GB 5009.5 第一法 |
| 膳食纤维/（g/100g） ≥ | 45.0 | GB 5009.88 |
| 粒度a（D60）/μm ≤ | 18 | GB/T 19077 |
| a：D60为样品总量的60%。 | | |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 1.0 | GB 5009.12 |
| 镉（Cd）/（mg/kg） ≤ | 0.05 | GB 5009.15 |
| 总汞（Hg）/（mg/kg） ≤ | 0.02 | GB 5009.17 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 | GB 5009.11 |

* 1. 农药残留限量

农药残留限量应符合表4的规定。

表4 农药残留限量

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 六六六/（mg/kg） ≤ | 0.02 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕/（mg/kg） ≤ | 0.02 | GB/T 5009.19 |

* 1. 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 采样方案a及限量（若非指定，均以/25 g表示） | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/（CFU/g） | | 5 | 2 | 103 | 5×104 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 第二法 |
| 致病菌 | 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | -- | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌（CFU/g） | 5 | 1 | 100 | 103 | GB 4789.10 第二法 |
| 霉菌/（CFU/g） ≤ | | 50 | | | | GB 4789.15 第一法 |
| a：样品的采集按 GB 4789.1 执行。 | | | | | | |

* 1. 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的检验方法检验。

1. 标签、包装、运输、贮存
   1. 标签

4.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。

4.1.2 标签应标明：推荐摄入量不超过 6 g/天。

* 1. 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。

* 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

* 1. 贮存

应贮存在清洁卫生、通风、防潮、无异味处，严禁与有毒有害、易污染的物品混存。