

# DBS50

重 庆 市 地 方 标 准

DBS50/ 031—2023

## 食品安全地方标准 山银花及其制品

2023-05-12 发布

2023-10-01 实施

重庆市卫生健康委员会 发布



## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：重庆市中药研究院、重庆市疾病预防控制中心、秀山县中药材产业中心。

本文件主要起草人：李隆云、罗书全、杨美森、邹钦培、崔广林、宋旭红、梅鹏颖、丁刚。



# 食品安全地方标准

## 山银花及其制品

### 1 范围

本文件适用于重庆产山银花及其制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1

##### 山银花

山银花包括忍冬科忍冬属植物灰毡毛忍冬 *Lonicera macranthoides* Hand. -Mazz.、红腺忍冬 *Lonicera hypoglauca* Miq.、华南忍冬 *Lonicera confusa* D C.、黄褐毛忍冬 *Lonicera fulvotomentosa* Hsu et S. C. Cheng的花（包括花蕾）。

#### 2.2

##### 山银花干品

鲜山银花，经脱水处理制成的预包装干品。

#### 2.3

##### 山银花制品

以山银花为原料，添加其他辅料，经相应工艺加工制成的预包装食品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 山银花：应具有其特有的形态特征及固有的色、香、味，新鲜、无腐烂、无霉变、无虫蛀、无杂质、无异味。

3.1.2 其他原辅料：应符合相应标准要求。

#### 3.2 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	具有本品固有的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
形态	具有本品固有的形态	
气味及滋味	具有本品固有的滋味和气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

3.3.1 山银花干制品应符合表2的规定。

3.3.2 山银花制品应符合相应产品的标准规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量

3.4.1 山银花干品应符合表3中污染物限量规定。

3.4.2 山银花制品应符合GB 2762相应产品的限量规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.12
总砷(以As计)/mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

### 3.5 微生物限量

3.5.1 山银花干品应符合表4中微生物限量规定。

3.5.2 山银花制品应符合相应产品的规定限量。

表 4 微生物限量

项目	指标	检验方法
霉菌(CFU/g)	≤ 500	GB 4789.15

### 3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 及国家相关规定。

### 3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

3.7.2 食品营养强化剂应符合 GB 14880 和相关公告的规定。

### 3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 其他

4.1 食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

4.2 食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。

---