

# DBS 45

## 广西壮族自治区地方标准

DBS 45 XXXX—XXXX

### 食品安全地方标准 茉莉花

(征求意见稿)

2021.10.20

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

广西壮族自治区卫生健康委员会 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。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会提出并宣贯。

本文件由广西壮族自治区卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：南宁海关技术中心、广西标准化协会、广西-东盟食品检验检测中心、横县综合检验检测中心、横县农业技术推广站、横县植物保护站、横县茉莉花产业服务中心。

本文件主要起草人：。

# 食品安全地方标准

## 茉莉花

### 1 范围

本文件界定了茉莉花的术语和定义，规定了茉莉花感官、理化指标、安全指标的要求，描述了相应的检验方法和检验规则，规定了包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于食品原料茉莉花。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定  
 GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

#### 茉莉花

符合本文件要求的鲜茉莉花(蕾)和干茉莉花。

### 4 要求

#### 4.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	鲜茉莉花(蕾)	干茉莉花
色泽	白色或白色略带淡黄	白色至黄色
组织形态	成熟度好，花蕾饱满，含苞欲放，无闷热花现象	具有品种应有的组织形态，无虫蛀，无霉变，无焦斑

表1 感官要求(续)

项目	鲜茉莉花(蕾)	干茉莉花
气味、滋味	具有本品固有的香气和滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	
		鲜茉莉花(蕾)	干茉莉花
水分/(g/100g)	≤	/	12.0
总灰分/(g/100g)	≤	2.0	10.0
净油/(g/kg)	≥	0.4	/

## 4.3 安全指标

## 4.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 同时应符合表3规定。

表3 污染物限量

项目		指标	
		鲜茉莉花(蕾)	干茉莉花
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.5	2.0
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.1	0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.1	0.5
其他污染物		应符合GB 2762的规定。	

## 4.3.2 农药最大残留限量

表4 农药残留限量

应符合表3规定。

项目	限量
阿维菌素(mg/kg)	0.05
啶虫脒(mg/kg)	0.3
苯醚甲环唑(mg/kg)	2.0
毒死蜱(mg/kg)	2.0
溴虫腈(mg/kg)	40
氯氟氰菊酯(mg/kg)	15
其他农药残留	应符合GB 2763的规定。

#### 4.3.3 食品添加剂

不得添加。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

随机取适量鲜茉莉花蕾或干茉莉花样品，置于清洁的白色托盘中，在室温环境下用正常视力观测样品的色泽、组织形态，检查其是否含有杂质。另取3g样品，置清洁玻璃杯或陶瓷杯中，加入150mL沸水冲泡3 min，嗅其气味、尝其滋味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

##### 5.2.2 总灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

##### 5.2.3 挥发油

按GB/T 30385规定的方法测定。

#### 5.3 安全指标

##### 5.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

##### 5.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

##### 5.3.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

鲜茉莉花蕾以交货数量为一批；干茉莉花以同一原料、同一等级、同一规格、同一生产周期内的产品为一批。

#### 6.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样数量不少于10件(重量不少于5kg)，混合均匀后缩分样品量至1.5kg。样品量应满足检验要求。

### 6.3 判定规则

6.3.1 检验项目符合本文件要求时，判定该批次产品合格。

6.3.2 检验项目中有不符合本文件要求时，允许按相关规定复检。复检结果符合本文件要求时，判定该批次产品为合格；如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批次产品为不合格。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

包装材料应符合国家有关食品安全标准规定，无毒无害无异味。鲜茉莉花蕾宜采用透气性好的材料包装，如尼龙网袋；大批量长距离运输时需用竹箩盛装，并设置通气笼。干茉莉花包装应密封，防潮、防污染、防压。

### 7.2 运输

7.2.1 应使用清洁、卫生、干燥、无异味、符合食品卫生要求的运输工具。

7.2.2 运输时不应与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。

7.2.3 装车时要分层堆码，层与层之间用隔板隔开，不应挤压。

7.2.4 鲜茉莉花蕾在运输过程中应轻车快运，避免日晒雨淋；以缩短在途时间，没有高温烧花现象为宜。

### 7.3 贮存

7.3.1 鲜茉莉花蕾应在采摘当天 19:00 前送到加工厂，临时存放处为阴凉、通风、清洁、无异味的阴棚下或室内。不应日晒、雨淋，不应与有毒、有污染的物品混存。存放时堆温温度以 30℃ 以下为宜，最高不能超过 35℃。

7.3.2 干茉莉花应贮存在干燥、阴凉、通风、清洁、无异味的场所。不应日晒、雨淋，不应与有毒、有污染的物品混存。

---