

DBS45

广西壮族自治区地方标准

DBS 45/025—2016

食品安全地方标准 龟苓膏粉

2016 - 01 - 25 发布

2016 - 05 - 01 实施

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会 发布

广西壮族自治区食品安全地方标准
龟苓膏粉
DBS 45/025—2016
广西壮族自治区卫生和计划生育委员会
2016年4月第一次印刷

前 言

本标准按 GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由广西壮族自治区卫生和计划生育委员会提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区疾病预防控制中心。

本标准主要起草人：甘宾宾、唐振柱、李秀桂、刘展华、谭冬梅、蒙浩洋、诸葛石养。

龟苓膏粉

1 范围

本标准规定了龟苓膏粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以凉粉草、食用淀粉或黑凉粉（干粉）、茯苓、龟为主要原料，经一定的生产工艺加工制成的非直接食用的龟苓膏粉。

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，仅所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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8884—2007 马铃薯淀粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法

GB 21703 食品安全国家标准 乳和乳制品中苯甲酸和山梨酸的测定

GB/T 22427.5 淀粉细度测定

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

DBS 45/013 黑凉粉（干粉）

中华人民共和国药典 一部（2015年版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

龟苓膏粉

以凉粉草、食用淀粉、茯苓、龟为主要原料，凉粉草、茯苓、龟经清洗，水煮提取、浓缩、加食用淀粉混合、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的非直接食用的粉状产品。或以茯苓、龟为主要原料，经清洗，水煮提取、浓缩、添加黑凉粉（干粉）（或凉粉草水提取液加食用淀粉），混合、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的非直接食用的粉状产品。

3.2

凉粉草

唇形科植物，中文名凉粉草，拉丁名 *Mesona chinensis* Benth，又名仙草、仙人草。

3.3

黑凉粉（干粉）

以凉粉草、食用淀粉为原料，凉粉草经清洗、添加或不添加食用碱，水煮提取、浓缩、与淀粉（木薯淀粉或其他食用淀粉）搅拌混合、干燥、粉碎、包装等工艺加工制成的非直接食用的粉状产品。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 凉粉草

应质好，无腐烂、霉变、病虫害、异味、杂物，农药最大残留限量应符合 GB 2763的规定。

4.1.1.1 黑凉粉（干粉）

应符合 DBS 45/013的规定。

4.1.2 茯苓

应质好，无腐烂、霉变、病虫害、异味、杂物，质量应符合《中华人民共和国药典》一部（2015年版）的规定；真菌毒素限量应当符合 GB 2761的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763的规定。

4.1.3 龟

应符合国家相关标准要求 and 有关规定。

4.1.4 生产用水

应符合 GB 5749的规定。

4.1.5 食用淀粉

应符合相应食用淀粉标准及 GB 2761、GB 2762、GB 2763等国家有关标准和规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈棕褐色至黑褐色，色泽均匀
滋味和气味	具有龟苓膏粉特有的滋味和气味，无异味
组织形态	粉末状，无结块；按食用方法在水中搅拌煮沸，溶解均匀，静置冷却后凝结为黑色弹性膏体
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
细度[150 μm(100目)筛通过率]/(g/100g)	≥ 90
水分/(g/100g)	≤ 13.0
pH 值	7.0~10.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
苯甲酸 ^a /(g/kg)	≤ 0.10
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 5.0
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 谷物及其制品的规定
其他污染物限量	应符合 GB 2762 谷物及其制品的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 谷物的规定
^a 产品原材料本底所含，非人为添加。	

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取10g左右的样品，置于洁净的白色瓷皿中，在明亮的自然光线下用药匙翻动，用正常视力观测色泽、组织形态和杂质。按食用方法，将样品用适量冷水调成糊状后，在水中边煮边搅拌，煮沸静置冷却后观测其形态，品尝其滋味，嗅其气味。

7.2 理化指标

7.2.1 细度

按 GB/T 22427.5规定的方法测定。

7.2.2 苯甲酸

按 GB 21703规定的方法测定，萃取和净化采用超声波处理。

7.2.3 水分

按 GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.4 pH值

准确称取试样2.50g于100mL洁净烧杯中，加入50mL蒸馏水或去离子水混匀，按 GB/T 8884—2007附录A规定的方法测定。

7.2.5 总砷

按 GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.6 铅

按 GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.7 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 18979规定的方法测定。

7.2.8 其他真菌毒素限量

按 GB 2761规定的方法测定。

7.2.9 其他污染物限量

按 GB 2762规定的方法测定。

7.2.10 农药最大残留限量

按 GB 2763规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批次

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 判定原则

8.3.1 全部项目检验项目结果符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

8.3.2 检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行复检

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合国家相应规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合食品卫生要求，包装应密封。包装容器应清洁、干燥、无异味、无毒。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

运输设备必须洁净卫生，不得和散发强烈气味与有毒或不洁物混合装运。运输途中应防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的库房中，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

