

DB

河南省地方标准

DBS 41/014—2023

食品安全地方标准 山茱萸

2023-07-05 发布

2023-10-01 实施

河南省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

山 茱 萸

1 范围

本标准适用于以成熟适度的山茱萸科植物山茱萸（*Cornus officinalis* Sieb.et Zucc.）果实为原料，经拣选、烘烤或漂烫、去核、干燥等加工而成的山茱萸。

2 技术要求

2.1 原料要求

2.1.1 山茱萸果实应清洁、卫生，无污染、无虫蛀、无腐烂、无杂质，成熟度好。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2 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	鲜红色、暗红色至紫黑色	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味、滋味	具有山茱萸应有的气味，味酸、涩，无异味	
状 态	不规则片状或囊状，无虫蛀，无霉变，无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
水分/(g/100g)	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.4

2.4 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）	≤ 0.5	GB 5009.12

2.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 其他要求

产品标签应标示“孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不宜食用”警示语。
