

# DBS35

福建省地方标准

DBS35/XXX—XXXX

## 食品安全地方标准 白凤菜

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

福建省卫生健康委员会 发布

# 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	1
5 其他 .....	2

## 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。

本文件由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位： 。

本文件主要起草人： 。

# 食品安全地方标准 白凤菜

## 1 范围

本文件规定了白凤菜的感官指标、理化指标、污染物限量和农药残留限量要求。  
本文件适用于作为食品原料使用的白凤菜。

## 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 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**白凤菜** (*Gynura formosana* Kitam.)

菊科菊三七属多年生草本植物的茎和叶。

## 4 技术要求

### 4.1 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	黄绿色至绿色	取适量样品放入洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、
组织形态	新鲜，叶片呈椭圆形或匙形，无腐烂、无霉变	

项 目	要 求	检验方法
滋味、气味	具有本品固有的气味和滋味，无异嗅、无异味	组织形态、杂质，嗅其气味。
杂质	无正常视力可见外来异物	

#### 4.2 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) $\geq$	90	GB 5009.3 第一法
总膳食纤维/ (g/100g) $\leq$	3.5	GB 5009.88

#### 4.3 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) $\leq$	0.3	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg) $\leq$	0.01	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.123

#### 4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 中叶菜类蔬菜的规定。

#### 5 其他

婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女以及有过敏史者不建议食用。