

# 福建省卫生健康委员会

闽卫政法函〔2024〕1313号

## 福建省卫生健康委员会关于征求金花茶花等 3项食品安全地方标准意见的函

省农业农村厅，省市场监督管理局，福州海关、厦门海关，福州大学，厦门大学，福建农林大学，福建医科大学，福建中医药大学：

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等规定，我委组织起草了《食品安全地方标准 金花茶花（征求意见稿）》《食品安全地方标准 栀子花（征求意见稿）》《食品安全地方标准 铁皮石斛（征求意见稿）》等3项食品安全地方标准。

按照食品安全标准制定相关程序，现征求各有关单位意见，请于2024年8月17日前将修改意见书面反馈省卫生健康监督所。

联系人：陈松青，联系电话：0591-87629572

- 附件：1. 食品安全地方标准 金花茶花（征求意见稿）  
2. 食品安全地方标准 栀子花（征求意见稿）  
3. 食品安全地方标准 铁皮石斛（征求意见稿）

福建省卫生健康委员会

2024年7月15日

（此件主动公开）

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

DB

地 方 标 准

DB XX/T XXXX—XXXX

食品安全地方标准 金花茶花

Local Standards for Food Safety *Camellia chinensis*

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

福建省卫生健康委员会 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。

本文件在实施过程中，凡有关条款与相关食品安全法规不相一致的，应以食品安全法规为准。

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：福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、福建三丫生态农业股份有限公司。

本标准主要起草人：傅建炜、颜孙安、方灵、刘文静、史梦竹、林香信、黄彪、游慧敏、赖春槐、丘秀莲。

# 食品安全地方标准 金花茶花

## 1 范围

本文件规定了金花茶花的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生等要求，描述了相应的检验方法和检验规则。同时对标签、标志、包装、运输、贮存和保质期作出了规定。

本文件适用于以福建省境内人工种植、生产且符合3定义的干制金花茶花。

## 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/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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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 8302 茶 取样

GB/T 8303 茶 磨碎试样的制备及其干物质含量测定

GB/T 8305 茶 水浸出物测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 23200.13 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》（2020 年版）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 金花茶

配山茶科、山茶属植物，中文名称：金花茶，拉丁名称：*Camellia chrysantha*(Hu) Tuyam。

#### 3.2 金花茶花

以人工种植的山茶科、山茶属植物金花茶 [*Camellia chrysantha*(Hu) Tuyam]的花蕾、鲜花为原料，经清洗或不清洗、拣选、分切或不分切、杀青或不杀青、干燥等工艺制成的金花茶花产品。

### 4 要求

#### 4.1 原料

##### 4.1.1 金花茶鲜花

应新鲜质好、洁净，无腐烂、无霉变、无异味，并应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定。

##### 4.1.2 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 感官

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	呈淡黄色或金黄色、深黄色、棕黄色； 汤色金黄色，清澈明亮	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测其色泽、组织形态和杂质。并另取3g样品于干净透明无色的玻璃茶壶中，加500ml纯净水，煮沸5min后，嗅其气味，尝其滋味
气味及滋味	具有本品固有的香气和滋味，无异味	
组织形态	呈完整干花、花蕾、花瓣状或丝状花瓣， 允许有花蕊及花朵碎屑，无虫蛀，无霉变	

项 目	指 标	检验方法
杂质	无杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	6.0	GB 5009.4
总黄酮(以芦丁计), g/100g ≤	0.7	《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》(2020年版)第二部分 十五章第一法
总皂苷(以人参皂苷Re计), mg/100g ≤	350	《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》(2020年版)第二部分 十四章第一法
水浸出物, g/100g ≤	45.0	GB/T 8305

#### 4.4 污染物限量

应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷(以As计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg ≤	2.0	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.123
总汞(以Hg计), mg/kg ≤	0.3	GB 5009.17

## 4.5 农药残留限量

应符合表4的要求。

表4 农药残留限量

项 目	指 标	检 验 方 法
吡虫啉, mg/kg ≤	0.5	GB/T 20769
多菌灵, mg/kg ≤	5	GB/T 20769
噻虫嗪, mg/kg ≤	10	GB 23200.13
噻虫胺, mg/kg ≤	10	GB 23200.13
茚虫威, mg/kg ≤	5	GB 23200.13
哒螨灵, mg/kg ≤	5	GB 23200.113
联苯菊酯, mg/kg ≤	5	GB 23200.113
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯, mg/kg ≤	15	GB 23200.113
甲氧菊酯, mg/kg ≤	5	GB 23200.113
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯, mg/kg ≤	20	GB 23200.113
其他农药最大残留限量应符合GB 2763对茶叶的规定		

## 4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 及国家有关规定。

## 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，不应添加任何着色剂。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

在相同或相近自然环境区域内，以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格、同一包装日期的产品为一组批。

### 7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例依据国家规定的方法随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 7.3 交收检验

产品交收时应经企业质检部门逐批检验，并签发质量合格证。交收检验项目包括：感官检验。

### 7.4 型式检验

型式检验项目为本文所规定的全部检验项目。型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 食品安全监管机构提出要求时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格。

7.5.2 检验结果中若微生物项目不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格。

7.5.3 检验结果中，除微生物项目外，若其他项目检验结果不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 8.1 标签

产品预包装标签应符合GB 7718的要求。应标注“食用方法：每日推荐食用量为≤20 g金花茶花干品。婴幼儿、孕妇、乳母不宜食用”。

### 8.2 标志

产品外包装贮运图示标志应符合GB/T 191及国家有关规定。



### 8.3 包装

产品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，防透水性好。包装应密封，防潮、防污染。

### 8.4 运输

运输设备应洁净卫生。产品不得与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运过程中应轻拿轻放、严禁扔摔、撞击、挤压。运输途中应防雨、防潮和防晒。

### 8.5 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨、防潮等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、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。

### 8.6 保质期

生产厂家可以根据自身产品质量状况确定保质期。

DBS35

福建省地方标准

DBS35/XXX—XXXX

食品安全地方标准 栀子花

(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

# 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 梔子花

## 1 范围

本文件规定了梔子花的技术要求和生产加工过程的卫生要求。  
本文件适用于梔子花。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中 331 种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 梔子花

以茜草科梔子属梔子 (*Gardenia jasminoides* Ellis) 盛开的花朵为原料，经挑选、去杂、干燥等工艺制成的干制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

梔子花鲜花应新鲜、洁净，花型完整，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味。

### 4.2 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	具有本品应有的色泽	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、杂质，嗅其气味。另取适量样品置于清洁透明的玻璃杯中，用开水冲泡后，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	花型较完整，无霉变	
滋味、气味	具有栀子花固有的气味和滋味，无霉味、无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 4.3 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)	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.4

## 4.4 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)	≤ 2.0	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

## 4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合表 4、GB 2763 及国家有关规定。

表 4 农药残留限量

项 目	指 标	检验方法
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐/ (mg/kg)	≤ 0.5	GB 23200.121
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯/ (mg/kg)	≤ 20.0	GB 23200.121

## 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，不添加食品用香料、香精。

## 5 生产加工过程的卫生要求

产品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

---

ICS 67.080.10  
CCS B 38

# DBS 35

## 福建省食品安全地方标准

DBS 35/XXX—2023

### 食品安全地方标准 铁皮石斛

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

福建省卫生健康委员会 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。

本文件由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门塔斯曼生物工程有限公司、福建省中药材产业协会、厦门市标准化研究院、集美大学、厦门海关技术中心、福建农林大学、厦门谱尼测试有限公司、广州汇标检测技术中心、通标标准技术服务有限公司。

本文件主要起草人：卢绍基、林文亮、黄瑞平、沈群红、魏好程、徐敦明、潘大仁、黄育民、缪建泉、黄文华、许华章、杨群华、田玲爱。



# 食品安全地方标准 铁皮石斛

## 1 范围

本文件规定了食品安全地方标准 铁皮石斛的术语和定义、要求及检验方法、每日推荐食用量和不适宜人群。

本文件适用于福建省境内人工种植、生产且符合3定义的铁皮石斛鲜品和干制品。

## 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 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
  - 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
  - GB 5749 生活饮用水卫生标准
  - GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
  - GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱—质谱联用法
- 《中华人民共和国药典》2020年版一部

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 铁皮石斛

兰科石斛属人工种植多年生草本植物铁皮石斛，植物拉丁学名为 *Dendrobium officinale* Kimura et Migo。

### 3.2

### 铁皮石斛鲜品

采集后，经去叶、或去花、去杂、除根、净选或加工切割（条、片、块）所得的鲜品。

### 3.3

#### 铁皮石斛干制品

铁皮石斛鲜品经分拣、清洗、干燥等工序制成的干制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 铁皮石斛：应无污染、无霉变，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	鲜品要求	干制品要求	检验方法
色泽	表面黄绿色至深绿色，带有铁锈斑点，表面稍干时叶鞘颜色变浅或呈银灰色，节间裸露部分呈紫红色；断面呈鲜绿色	表面黄绿色或略带金黄色，断面灰白色至灰绿色	取适量样品置于干净白色陶瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织形态、杂质、闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	气微、略具青草香气，味淡，嚼之有黏性	气微，味淡，嚼之有黏性	
组织形态	圆柱形或扁圆柱形，长约 10cm~20cm，茎中段直径 0.4cm~1.0cm，末端尖细质软	条状：呈圆柱形或扁圆柱形，长约 3.5cm~8cm，直径约 0.2cm~0.4cm，表面有细纵皱纹，节明显；质坚实，易折断，略角质状；	
杂质	无正常视力可见的外来异物		

### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	鲜品要求	干制品要求	检测方法	
水分/(g/100g)	≤	-	12.0	GB 5009.3
总灰分/(g/100g)	≤	6.0		GB 5009.4
粗多糖(以无水葡萄糖计) <sup>a</sup> /(g/100g)	≥	25.0		《中华人民共和国药典》2020版一部 铁皮石斛
<sup>a</sup> 粗多糖以干基计。				

### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求。

表3 污染物限量<sup>a</sup>

项目	要求	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12或GB 5009.268
镉(以Cd计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.15或GB 5009.268
总汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.05	GB 5009.17或GB 5009.268
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11或GB 5009.268
<sup>a</sup> 其他污染物限量应符合GB 2762的规定; <sup>b</sup> 干制品污染物限量以鲜品中污染物限量结合其脱水率折算。		

#### 4.5 真菌毒素

真菌毒素限量应符合GB 2761及国家有关规定。

#### 4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合表5的要求。

表5 农药残留限量

项目	鲜品要求 <sup>a</sup>	干制品要求 <sup>b</sup>	检验方法
多菌灵/(mg/kg) ≤	0.2	1.0	GB/T 20769或GB 23200.121
甲基硫菌灵/(mg/kg) ≤	0.5	0.5	GB/T 20769或GB 23200.121
<sup>a</sup> 鲜品其他农药残留应符合GB 2763规定的药用植物石斛(鲜)要求; <sup>b</sup> 干制品其他农药残留应符合GB 2763规定的药用植物石斛(干)要求。			

### 5 其他

#### 5.1 每日推荐食用量和不适宜人群

每日推荐食用量鲜品≤48克/天,干制品≤6克/天。以铁皮石斛做食品原料,成品日平均摄入折算总量不应超过每日推荐食用量。婴幼儿、孕妇和乳母不宜食用。

#### 5.2 标签、标识

含铁皮石斛的食品,产品标签应标识“婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用”警示语。其产品标签、说明书、广告、宣传信息不应涉及疾病预防及治疗功能等内容。