

福建省卫生健康委员会文件

闽卫监督〔2024〕22号

福建省卫生健康委员会关于发布《福建省食品安全地方标准 灵芝》(DBS35/008-2024)《福建省食品安全地方标准 土笋冻》(DBS35/009-2024)《福建省食品安全地方标准 柚子花》(DBS35/010-2024)的通告

根据《中华人民共和国食品安全法》规定，经福建省食品安全地方标准审评委员会审议通过，现发布3项食品安全地方标准，其名称和编号如下。

- 一、《食品安全地方标准 灵芝》(DBS35/008-2024)
- 二、《食品安全地方标准 土笋冻》(DBS35/009-2024)

三、《食品安全地方标准 柚子花》(DBS35/010-2024)
特此通告。

福建省卫生健康委员会
2024年4月11日

(此件主动公开)

DBS35

福建省地方标准

DBS35/008—2024

食品安全地方标准 灵芝

2024 - 04 - 11 发布

2024 - 05 - 11 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这些专利的责任。

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：福建仙芝楼生物科技有限公司、仙芝科技（福建）股份有限公司、福建省工业产品生产许可证审查技术中心、福建省产品质量检验研究院、大德康元（福建）药业有限公司、福建省食用菌行业协会、福建省食品药品质量检验研究院、福建省疾病预防控制中心、南平市产品质量检验所、南平市食品药品执法支队、南平市食品药品审评与不良反应监测中心、浦城县检验检测所。

本文件主要起草人：罗春连、吴长辉、李晔、潘城、陈斌、金凌云、袁平、陈硕、董人富、余敏、陈言枫、卢端萍、杨娟娟、洪丽、叶之荫、谢宋阳、江铃榕、邱启雄、季羿、骆文灿、林建平、费帆、徐海燕、周岩飞、周美燕、刘国辉、朱忠敏、邓优锦、杨柳、邱林美、魏小建、金高平、陈逊。

食品安全地方标准 灵芝

1 范围

本文件规定了灵芝的技术要求、生产加工过程的卫生要求、净含量、检验规则、标志和标签、包装、运输、贮藏、保质期、其他要求。

本文件适用于人工栽培的灵芝。

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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18455 包装回收标志
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB35/T 163.3 灵芝栽培技术规范
- 《中国药典》（一部）
- 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

灵芝 Ganoderma

人工栽培的多孔菌科 (*Polyporaceae*) 真菌赤芝 [*Ganoderma lucidum* (Leyss. ex Fr.) Karst.] 或紫芝 (*Ganoderma sinense* Zhao, Xu et Zhang) 的子实体鲜品, 经除去杂质, 剪除附有泥沙或培养基质的下端菌柄, 再经晒干或烘干制成的干燥灵芝子实体。

4 技术要求

4.1 原料要求

灵芝子实体鲜品应无虫蛀、无霉变、无污染, 栽培过程符合DB35/T 163.3和国家相关标准的规定。

4.2 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
	赤芝	紫芝	
色泽	菌盖皮壳黄褐色至红褐色, 有光泽, 菌肉白色至淡棕色; 菌柄红褐色至紫褐色, 光亮。	菌盖皮壳紫黑色, 有漆样光泽, 菌肉锈褐色; 菌柄红褐色至紫褐色, 光亮。	取适量样品, 在室温和非阳光直射下, 目测其色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味; 取适量样品, 切开菌盖, 观察菌肉色泽; 取适量样品, 经粉碎处理, 温开水漱口后尝其滋味。
气味、滋味	具有本品应有的香味, 味微苦涩。	具有本品应有的香味, 味微涩。	
组织形态	整芝呈伞状, 菌柄圆柱形, 多侧生, 菌盖肾形, 半圆形或近圆形, 皮壳坚硬, 具环状棱纹和(或)辐射状皱纹, 边沿薄而平截。		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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		检测方法	
	赤芝	紫芝		
水分, %	≤	12.0	GB 5009.3	
灰分 ^a , %	≤	3.0	GB 5009.4	
多糖(以无水葡萄糖计) ^b , %	≥	0.90	0.70	按《中国药典》(一部)灵芝多糖检测
三萜及甾醇(以齐墩果酸计) ^b , %	≥	0.50		按《中国药典》(一部)灵芝三萜及甾醇检测
^a 灰分以试样质量计。				
^b 多糖、三萜及甾醇以干重计。				

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	检测方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.15

注：污染物限量以干重计。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一生产基地、同一品种、同一批次采收、加工、同规格、包装完好的产品作为一组批。

7.2 抽样

按生产批次和数量比例随机抽样。总包件数不足 5 件，逐件取样；5 件~99 件，随机抽取 5 件；100 件~1000 件，按 5 %比例取样；超过 1000 件，超过部分按 1 %比例取样。抽样量≥500g，平均分为两份，一份供检验，一份供留样保存。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。检验结果中若有不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

8 标志和标签、包装、运输、贮藏、保质期

8.1 标志和标签

预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，并标示“婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女等特殊人群不推荐食用”等警示语，其标签、说明书、广告、宣传不应涉及疾病预防及治疗功能等内容。

储运包装标志应符合 GB/T 191 的规定，按照 GB/T 18455 的规定标示回收标志。

8.2 包装

产品包装应符合 GB 23350 及相关食品安全标准的规定，无毒、无害、无异味，防透水性好、密封、防潮、防污染。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运，防止日晒雨淋及撞击，小心轻放，不应压踏。

8.4 贮藏

产品应放于通风、干燥的常温仓库或冷库内，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混放。应距离周围墙壁 20 cm 以上，距离地面 10 cm 以上。

8.5 保质期

在满足本文件 8.2、8.4 规定的条件下，产品保质期应符合包装标示规定。

9 其他要求

灵芝作为食品原料时，应按传统食用习惯用于生产，仅适用于粉碎、切片、炒制、干制、水煮、泡酒、蒸煮等传统工艺。

DBS35

福建省地方标准

DBS35/009—2024

食品安全地方标准 土笋冻

2024 - 04 - 11 发布

2024 - 05 - 11 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	2
4 技术要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签标志、包装、运输、贮存和保质期	4

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：厦门市疾病预防控制中心、厦门市产品质量监督检验院、厦门市市场监督管理局、福建省工业产品生产许可证审查技术中心、厦门市食品安全工作联合会、厦门老字号协会、厦门三都食品有限公司、泉州五叔公食品有限责任公司。

本文件主要起草人：高静、贾沁一、贾玉珠、罗春连、潘秋仁、白艳艳、陈泽辉、陈伟旭、蔡荣杰、史婉慧、刘伟程、许卫东、杨毅。

食品安全地方标准 土笋冻

1 范围

本文件规定了土笋冻的技术要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以可口革囊星虫 (*Phascolosoma esculenta*) 为主要原料, 可适量添加食用盐、食糖等调味料和明胶, 经清洗、浸泡 (或不浸泡)、去皮 (或不去皮)、配料、煮制、冷却成型、包装等工序加工制成, 可直接食用的熟制动物性水产制品。不适用于现制现售土笋冻产品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品中农药残留最大限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 第70号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 可口革囊星虫：无腐败，无异味，应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 明胶：应符合 GB 6783 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽。
组织形态	呈凝胶状，内有虫体，柔软适中、细腻、富有弹性，具有较完整的形态，允许存在虫体断条和黑褐色虫体脱落物。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
蛋白质/（g/100g）	\geq 4.50

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中水产动物及其制品的规定。

4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.8 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5.0×10^4	1.0×10^5
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌/ (CFU/g)	5	0	100	—
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 注：表中“m=0/25g”代表“不得检出每25g”。				

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 20941的规定。

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量样品，置于清洁的白色瓷盘中。在光线充足、无异味处，观察其色泽、组织形态、有无杂质，鼻嗅气味，并品其滋味，做出评价。

5.2 理化指标

蛋白质：按照GB 5009.5的规定执行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数：按照 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群：按照 GB 4789.3 中的平板计数法的规定执行。

5.3.3 致病菌：沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌分别按照 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.30 的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

产品以同一班次、同一批原料、同一生产线生产和同一包装规格为一批。

6.2 抽样

6.2.1 在企业成品库或成品区内，抽取同一批次并在保质期内的产品。

6.2.2 随机抽取样品总量不少于 2kg 且不少于 18 个最小独立包装，2/3 的量用于检验，1/3 的量备查。

6.3 出厂检验

产品需逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原辅材料产地或生产工艺发生改变，有可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.4.2 型式检验项目为本文件规定的所有要求。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部合格判定为合格。

6.5.2 检验结果中微生物指标有任意一项不合格，判定该批产品为不合格。其它指标若不合格，可从同一批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

7 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签标志

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.1.1 内包装应清洁卫生，包装材料应符合 GB 9685 或 GB 4806.1 的规定。

7.1.2 外包装用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。长途运输时，应采用0℃~5℃的冷藏车。运输时应防止受潮、受挤压，避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应在0℃~5℃的冷藏库内贮存。冷藏库应清洁、卫生、库温稳定。产品应用垫板与地面隔离，并与墙壁、天花板、通风管保持适当距离。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮、混放。

7.5 保质期

在满足规定的贮存条件下，未经启封，产品保质期为3天~5天。

DBS35

福建省地方标准

DBS35/010—2024

食品安全地方标准 柚子花

2024 - 04 - 11 发布

2024 - 05 - 11 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：平和蜜柚产业联合会、福建省标准化研究院、福建省食品加工与贮藏工程学会、平和琯溪蜜柚发展中心、平和县卫生健康局、福建省种植业技术推广总站、漳州市漳菓佬农产品有限公司、福建省天醇茶业有限公司、福建奇兰茶王谷茶业有限公司、四川大学华西公共卫生学院、福州市工业产品生产许可证审查技术中心、福建省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、福建赛福食品检测研究所有限公司、福建省标院信息技术有限公司、平和县白芽奇兰茶协会。

本文件主要起草人：梁静、陈梅秀、黄毅军、曾友竞、林永辉、徐晖、谢钟琛、强悦越、林炳南、谢胜佳、陈苍山、张国雄、苏木森、黄俊松、黄建军、林艺文、黄秀娟、张鸿茗、傅建炜、陈锦瑶、黄建锋。

食品安全地方标准 柚子花

1 范围

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

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 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柚子花

以芸香科柑橘属植物柚（*Citrus maxima* (Burm.) Merr.）的花蕾或花为原料，经挑选、去杂、清洗或不清洗、干燥等工艺制成的干制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料花蕾或花朵应新鲜、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	花蕾：花型较完整，呈子弹型；花：花瓣呈舌头状或带状，平卷	
滋味、气味	具有本品固有的气味和滋味，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)	≤ 12.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	≤ 12.0	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)	≤ 2.0	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
吡唑醚菌酯/ (mg/kg)	≤ 3	GB 23200.8
甲氧菊酯/ (mg/kg)	≤ 5	GB 23200.8
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯/ (mg/kg)	≤ 2	GB 23200.8

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。
