

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/0028—2023

食品安全地方标准 八月炸（八月瓜）

2023-03-15 发布

2023-09-15 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准由陕西科仪阳光检测技术服务有限公司提出。

本标准起草单位：陕西科仪阳光检测技术服务有限公司、陕西科技大学、兵器工业卫生研究所、西安市鄠邑区市场监督管理局、西安市食品药品检验所、陕西省食品协会、西安市农产品质量安全检验监测中心、西安八月蜜野生果木研究所。

本标准主要起草人：穆登峰、张莉、李红光、贾玮、高俊宏、刘志永、屠锦娣、张亚锋、范长军、刘红卫、樊朋、李强、侯国峰、安铁鹏、刘晓林、李祥、林晓平、王党党、杨选正、汪守鹏。

本标准属首次发布。

食品安全地方标准

八月炸（八月瓜）

1 范围

本标准适用于鲜八月炸（八月瓜）和干制八月炸（八月瓜）。

2 术语和定义

2.1 八月炸（八月瓜）

木通科木通属三叶木通*Akebia trifoliata* (Thunb.) Koidz.野生或人工种植的成熟果实，呈长圆形，直或弯曲，果皮可呈多种颜色。

2.2 干制八月炸（八月瓜）

以八月炸（八月瓜）成熟鲜果为原料，经挑选、清洗、切割、干燥等加工工艺制成。

3 技术要求

3.1 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
	八月炸（八月瓜）	干制八月炸（八月瓜）	
形态	无损伤、霉变、腐烂	块状、片状、条状、颗粒状等，无霉变	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察形态、色泽、有无杂质， 闻其气味，尝其滋味。
色泽	黄白色、灰色、粉色、紫色、褐色等多种颜色	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的正常气味、滋味		
杂质	无正常视力可见外来异物		

3.2 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
	八月炸（八月瓜）	干制八月炸（八月瓜）	
水分，g/100 g	—	≤8	GB 5009.3
总糖（以还原糖计），g/100 g	≥9	—	GB 5009.7
总酸（以柠檬酸计），g/100 g	—	≤2.5	GB 12456
铅(以Pb计)，mg/kg	≤0.1	≤0.5	GB 5009.12
镉(以Cd计)，mg/kg	≤0.05	—	GB 5009.15

3.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.4 食品添加剂

八月炸（八月瓜）应符合GB 2760对新鲜水果的规定，干制八月炸（八月瓜）应符合GB 2760对水果干类的规定。

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。