

DBS23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS23/ XXX-XXXX

食品安全地方标准

越桔

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

黑龙江省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的编写规则起草。

本标准由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：漠河市人民政府。

本标准主要起草人：白永清、姚占军、孙德志、李忆文、屈永利、白艳军、丁盛峰、牛晓奎。

食品安全地方标准

越桔

1 范围

本标准适用于经挑选、去杂等加工的越桔 (*Vaccinium vitis-idaea* Linn.)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.12 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

越桔 *Vaccinium vitis-idaea* Linn.

又名红豆、牙疙瘩，为杜鹃花科 (Ericaceae)、越桔属 (Vaccinium)，常绿矮小灌木浆果果实。

4 要求

4.1 原料要求

越桔：新鲜洁净，成熟适度，果实完整，无腐烂、无霉变、无虫蛀，并应符合相应的食品标准及有关规定。

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
色 泽	呈鲜红色至紫红色	取适量样品置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察色泽、形态、有无异物，闻其气味，品尝其滋味
形 态	呈球形，大小基本均匀一致，无腐烂、无霉变、无虫蛀	
滋 气 味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05	GB 5009.15

4.4 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 标志

按国家相关标准及有关规定执行。