

DBS51

四川省地方标准

DBS51/010—2025

食品安全地方标准 竹叶粉

2025-07-18 发布

2025-10-01 实施

四川省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS51/010—2022《食品安全地方标准 竹叶粉》。

本标准与 DBS51/010—2022 相比主要变化如下：

- 修改了范围的描述；
- 删除了表 2 中“总酚指标包含了酚酸和黄酮的含量”；
- 删除了农药残留限量要求；
- 删除了对食品添加剂的要求；
- 修改了净含量及允许短缺量的要求；
- 删除了标签中的部分内容。

食品安全地方标准

竹叶粉

1 范围

本标准适用于竹叶粉。

2 术语和定义

2.1 竹叶粉

以禾本科竹亚科植物牡竹属（*Dendrocalamus* Nees）的梁山慈竹（*Dendroclamus farinosus*）和箭竹属（*Fargesia* Franch. emend. Yi）的箭竹（*Fargesia*）叶片为原料，经过清洗、烫漂、护色、干燥、杀菌、超微粉碎等工艺加工制成的粉末制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 竹叶：新鲜、无霉变、无虫蛀、无杂质。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	绿色	取适量样品，置于白色瓷盘中，在充足的自然光下观察色泽、形状、杂质，嗅其气味，尝其滋味
滋味、气味	具有竹叶特有的香气，无异味、无异味	
状态	粉末状	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
总酚/ (g/100g)	$\geq$ 0.8	GB 30615 附录 A 中 A.4
水分/ (g/100g)	$\leq$ 6.0	GB 5009.3
灰分/ (g/100g)	$\leq$ 13.5	GB 5009.4
蛋白质/ (g/100g)	$\geq$ 8.0	GB 5009.5 第一法
膳食纤维/ (g/100g)	$\geq$ 45.0	GB 5009.88
粒度 ^a (D60) / μm	$\leq$ 18	GB/T 19077
a: D60 为样品总量的 60%。		

3.4 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)	$\leq$ 1.0	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.05	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	$\leq$ 0.1	GB 5009.11

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目		采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）		5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）		5	2	10	10 ²	GB 4789.3 第二法
致病菌	沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌/（CFU/g）		≤	50			GB 4789.15 第一法
a: 样品的采集按 GB 4789.1 执行。						

3.6 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的检验方法检验。

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标签

4.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.1.2 标签应标明：推荐摄入量不超过 6 g/天。

4.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。

4.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

4.4 贮存

应贮存在清洁卫生、通风、防潮、无异味处，严禁与有毒有害、易污染的物品混存。
