

# DBS46

## 海南省食品安全地方标准

DBS46/002-2021

### 干制牛大力

2021-06-18 发布

2021-12-18 实施

海南省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准首次发布。

# 干制牛大力

## 1 范围

本标准适用于干制牛大力。

## 2 定义

干制牛大力

采自人工种植的牛大力（美丽崖豆藤、牛大力藤）（*Millettia speciosa* Champ）的成熟块根，经清洗、干燥制成。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

原料应符合相关标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	表皮呈淡黄色或淡褐色，切面呈白色或淡黄色	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察外观色泽、性状和杂质，并嗅其气味；切片，观察切面色泽，用温开水漱口，品其滋味
性 状	长条根状或块状	
滋味与气味	具有本品应有的气味、味微甜	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

### 3.3 污染物限量

应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

### 3.4 农药残留量

应符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和有关规定。

### 3.5 食品添加剂

应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中干制蔬菜的规定。

### 3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定。

## 4 其他

### 4.1 食用量

建议每日食用量 $\leq 8\text{g}$ 。

### 4.2 不适宜人群

孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用，产品标签、说明书中应当标注不适宜人群。

---