

# DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/019—2021

---

## 食品安全地方标准 牛蒡根制品

2021-12-09 发布

2022-06-09 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准系首次发布。

# 食品安全地方标准

## 牛蒡根制品

### 1 范围

本标准适用于牛蒡根制品。

### 2 术语与定义

#### 2.1 牛蒡根

菊科牛蒡属牛蒡种直根类植物 (*Arctium lappa* L.) 的根。

#### 2.2 牛蒡根制品

以两年生牛蒡根为原料，添加或不添加其他辅料，经加工制成的食品。

##### 2.2.1 牛蒡干

鲜牛蒡根经脱水制成的干制品。

##### 2.2.2 牛蒡茶

以牛蒡干为主要原料，添加或不添加其他辅料（不含茶叶），经相关工艺制成的代用茶。

##### 2.2.3 牛蒡蔬菜汤料

以牛蒡干为主要原料，添加其他辅料，经相关工艺制成的非即食蔬菜干制品。

##### 2.2.4 牛蒡酱

以牛蒡根或牛蒡干为主要原料，经腌制并辅以酿造酱和其他原料，经相关工艺制成的半固态调味料。

##### 2.2.5 牛蒡酥

以牛蒡干为主要原料，添加或不添加其他辅料，经膨化、包裹糖浆等相关工艺制成的即食蔬菜制品。

##### 2.2.6 其他牛蒡根制品

以牛蒡干为主要原料，添加其他辅料，经熟制、干燥、粉碎和压制成型等工艺制成的即食蔬菜制品。

### 3 技术要求

### 3.1 原料要求

牛蒡根应新鲜、无霉变、无腐烂、无病虫害，污染物限量应符合GB 2762中蔬菜及其制品（块根和块茎蔬菜）的规定，农药残留限量应符合GB 2763中蔬菜（其他薯芋类）的规定，并应符合其他相关规定。

### 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	具有相应产品应有的色泽	取适量试样于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、状态和有无外来异物。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有相应产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

### 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
水分 <sup>a</sup> /(g/100g)	≤ 12	GB 5009.3
酸价 <sup>b</sup> （以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 仅适用于牛蒡干、牛蒡茶、牛蒡蔬菜汤料、牛蒡酥、其他牛蒡根制品。 <sup>b</sup> 仅适用于配料中添加油脂的牛蒡酥和牛蒡酱。		

### 3.4 污染物限量

牛蒡干、牛蒡茶、牛蒡蔬菜汤料和其他牛蒡根制品应符合GB 2762中其他蔬菜制品的规定。牛蒡酥应符合GB 2762中经水煮或油炸的蔬菜的规定。牛蒡酱应符合GB 2762中其他调味品的规定。

### 3.5 微生物限量

牛蒡酥和其他牛蒡根制品应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。牛蒡酱应符合GB 29921中即食调味品的规定。

### 3.6 食品添加剂

牛蒡干、牛蒡茶和牛蒡蔬菜汤料应符合GB 2760中干制蔬菜的规定。牛蒡酱应符合GB 2760中以蔬菜为基料的调味酱的规定。牛蒡酥应符合GB 2760中经水煮或油炸的蔬菜的规定。其他牛蒡根制品应符合GB 2760中其他加工蔬菜的规定。