DBS35

福　　建　　省　　地　　方　　标　　准

DBS35/012—2026

食品安全地方标准　白凤菜

2026 - 11 - 02 发布　　2027 - 05 - 02 实施

福建省卫生健康委员会　　发 布

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：漳州市农资发展协会、福建省标准化研究院、漳州市供销合作社、福建省标院信息技术有限公司、漳州供销集团有限公司、漳州漳供现代农业服务有限公司、漳州净斯堂农业科技有限公司（台企）、闽南师范大学、漳州市芗城区供销合作社联合社、福建省食品加工与贮藏工程学会、福建中凯检测技术有限公司、立兴集团有限公司、福建省农业科学院亚热带农业研究所、福建赛福安全技术服务有限公司、福建康之味食品工业有限公司、漳州市家佳食品有限公司、优益粮（厦门）农业科技有限公司（台企）、好运来(福建)食品有限公司、漳州市金峰食品工业有限公司、漳州秘宝堂食品有限责任公司、亦可鲜(福建)电子商务有限公司、漳州市好未来职业培训学校、厦门年冬好农业科技有限公司（台企）、漳州星科源种业有限公司。

本文件主要起草人：梁静、陈志、徐晖、黄武真、林靖靖、林阳福、谢勇、林朝文、陈贻孝、截土丽、黄秀玲、许敬诚、林木绅（台籍）、王半农（台籍）、薛山、柯德明、刘文聪、黄秀娟、林解本、张帅、郑志军、蔡腾跃、吴建勇、陈港能、庄强强、黄旭昇（台籍）、陈隆华、黄亦正、黄燕慧、黄建锋、叶泽鑫、许玉君。

食品安全地方标准　白凤菜

1　范围

本文件规定了白凤菜的感官要求、理化指标、污染物限量、农药残留限量要求以及不建议食用人群。

本文件适用于作为食品原料使用的白凤菜。

2　规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定

GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.17　食品安全国家标准　食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.88　食品安全国家标准　食品中膳食纤维的测定

GB 5009.123　食品安全国家标准　食品中铬的测定

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白凤菜（*Gynura formosana* Kitam.）

菊科菊三七属多年生草本植物的鲜品，可食用部分为茎和叶。

4　技术要求

4.1　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
色泽	黄绿色至绿色	取适量样品放入洁净白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、
组织形态	新鲜，叶片呈椭圆形或匙形，无腐烂、无霉变	

项　目	要　　求	检验方法
滋味、气味	具有本品固有的气味和滋味，无异嗅、无异味	组织形态、杂质。嗅其气味，用温开水漱口后，品其滋味
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.2　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
水分/（g/100g）	≥	90	GB 5009.3 第一法
总膳食纤维/（g/100g）	≤	3.5	GB 5009.88

4.3　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）	≤	0.3	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.01	GB 5009.17
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.123

4.4　农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5　其他

婴幼儿、孕妇、哺乳期妇女以及有过敏史者不建议食用。