

DBS53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/ 030—2021

干制铁皮石斛花

2021 - 04 - 23 发布

2021 - 10 - 23 实施

云南省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准首次发布。

干制铁皮石斛花

1 范围

本标准适用于干制铁皮石斛花。

2 术语和定义

2.1 干制铁皮石斛花

兰科植物铁皮石斛 *Dendrobium officinale* Kimura et Migo 的花蕾或鲜花，经挑选、清洗、干燥等工艺加工而成的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 铁皮石斛花蕾或鲜花：应无腐烂、无霉变、无异味、无杂质。

3.1.2 生产加工用水：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	具有产品应有的色泽。	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下目测其色泽、有无杂质。取 3 g 样品，置清洁玻璃杯中，加 150 mL 沸水冲泡 3 min 后目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味。	
形态	具有产品应有的形态。	
杂质	无正常视力可见的外来杂质。	

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
水分/(g/100g) ≤	11.0	GB 5009.3
粗多糖(以无水葡萄糖计) ^a /(g/100g) ≥	5.0	附录 A
^a 粗多糖以干基计。		

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）	≤ 0.5	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.15
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.17

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及国家有关规定。

4 其他

4.1 干制铁皮石斛花每日推荐食用量≤3 g。婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

4.2 预包装产品标签应标示“婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用”。

附 录 A
(规范性附录)
粗多糖的测定

A.1 原理

铁皮石斛花含有的粗多糖主要是指能溶于水及乙醇的单糖和寡聚糖。苯酚法测定可溶性糖的原理是：糖在浓硫酸作用下，脱水生成的糠醛或羟甲基糠醛能与苯酚缩合成一种橙红色化合物，在 10 mg~100 mg 范围内其颜色深浅与糖的含量成正比，且在 488 nm 波长下有最大吸收峰，故可用比色法在此波长下测定。

A.2 试剂

A.2.1 5%苯酚水溶液：现配现用。

注 1：若苯酚颜色变红则不可用。

A.2.2 浓硫酸（比重1.84）。

A.2.3 80%乙醇溶液。

A.2.4 葡萄糖标准溶液的制备：取无水葡萄糖对照品适量，准确称量，加水制成每1 mL含90 μg无水葡萄糖的溶液。

A.3 仪器

A.3.1 分光光度计

A.3.2 水浴锅

A.3.3 离心机

A.3.4 分析天平

A.3.5 样品筛

A.4 操作方法

A.4.1 试样的制备

将待测样品进行粉碎后过三号筛，混合均匀。

A.4.2 标准曲线制作

吸取葡萄糖标准溶液0 mL、0.2 mL、0.4 mL、0.6 mL、0.8 mL、1.0 mL，分别置于10 mL具塞试管中，各加水补至1.0mL，各浓度对应的葡萄糖含量分别为0 μg、18 μg、36 μg、54 μg、72 μg、90 μg，然后按顺序向比色管内加入1.0 mL 5%苯酚溶液，摇匀，再加入 5.0 mL浓硫酸，摇匀。在沸水浴中恒温放置 20 min，取出，置于冰浴中冷却 5 min，在 488 nm波长下测吸光度，以浓度为横坐标，吸光度为纵坐标，绘制标准曲线。

A.4.3 粗多糖的提取

准确称取A.4.1制备的样品 3.0 g，加水150mL~200 mL，加热回流 2 h，放冷，转移至 250 mL容量瓶中，用少量水分次洗涤容器，洗液并入同一容量瓶中，加水至刻度，摇匀，过滤，吸取 2.0 mL滤液置于 15 mL离心管中，加入无水乙醇 10.0 mL，摇匀，冷藏1 h，取出，离心（转速为 4000 r/min）20 min，弃去上清液，沉淀加热水溶解，转移至 50 mL容量瓶中，放冷，加水至刻度，摇匀。

A. 4. 4 测定

吸取 1.0 mL样品液于比色管中，同A.4.2 制作标准曲线的步骤，自“按顺序向比色管内加入 1.0 mL 5%苯酚溶液”起，显色并测定吸光度。由标准线性方程求出葡萄糖的量，按A.5计算测试样品中粗多糖含量。

A. 5 计算

测试样品中粗多糖的计算公式：

$$X = \frac{w \times 250 \times 50 \times 100}{m \times k \times 2 \times 10^6} \dots\dots\dots (A. 1)$$

式中：

X ——粗多糖含量（g/100g）

w ——测定用样液中葡萄糖的质量(μg)

m ——样品质量（g）

k ——干基物质含量（g/100g）