

广东省卫生健康委员会 通告

粤卫通告〔2023〕24号

根据《食品安全法》等有关规定，《广东省食品安全地方标准 化橘红胎》（DBS 44/021-2023）已经广东省卫生健康食品安全标准专家委员会审查通过，现予以发布。

特此通告。



2023年11月8日

公开方式：主动公开

抄送：各地级以上市卫生健康局（委），省农业农村厅、省市场监督管理局，海关总署广东分署。

广东省卫生健康委员会办公室

2023 年 11 月 8 日印发

校对：食品处 卢 莉

（共印 30 份）

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/021—2023

化橘红胎

2023-11-08 发布

2024-05-09 实施

广东省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

化橘红胎

1 范围

本标准适用于化橘红胎。

2 术语和定义

2.1 化橘红胎

为芸香科植物化州柚 *Citrus grandis* ‘**Tomentosa**’的干燥幼果，将果径为 **4~8 cm** 的化州柚鲜果，经清洗、杀青、烘干、成型或不成型、切片或不切片、包装、贮存等步骤加工而成的产品。

2.2 杀青

鲜果清洗后采用传统沸水漂烫或高温烘工艺进行加工。

3 技术要求

3.1 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	表面黄绿色至墨绿色或棕褐色。	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；取其切片，温开水漱口后品尝。
气味、滋味	本品气芳香，味苦、微辛。	
状 态	呈近球形、圆柱形、半球形、四分之一球形或类圆片状。表面密布茸毛，有小油室。无正常视力可见的外来杂质，无虫蛀、无霉变。	

3.2 理化指标

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100 g)	≤ 15.0	GB 5009.3

表 2（续）

项 目	指 标	检验方法
总灰分/(g/100 g) ≤	5.0	GB 5009.4
柚皮苷(以干燥品计)/(%) ≥	5.0	附录 A

3.3 污染物限量

应符合 GB 2762 中水果及其制品项下的水果干类的规定，其中铅含量应符合表 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 ≤	0.2	GB 5009.12

3.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 中水果中柚的规定。

4 其他

4.1 标签

标签中应标示“孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群请在医生指导下食用”。

4.2 包装、贮存、运输

应采用符合国家标准直接接触食品用包装材料包装。贮存、运输过程应保持通风干燥，不与有毒有害物质及其他物品混存混放，应有防潮，防尘，防有害生物措施。

附录 A

柚皮苷含量的测定方法

A.1 参照《中华人民共和国药典》（2020 年版 四部）通则 0512 高效液相色谱法测定。

A.2 试验条件

A.2.1 色谱条件与系统适用性试验：以十八烷基硅烷键合硅胶为填充剂；以甲醇-醋酸-水（35:4:61）为流动相；检测波长为 283 nm。理论板数按柚皮苷峰计算应不低于 1000。

A.2.2 对照品溶液的制备：取柚皮苷对照品适量，精密称定，加甲醇制成 60 µg/mL 的溶液，4℃保存。

A.2.3 供试品溶液的制备：取本品粉末（过二号筛）约 0.5 g，精密称定，置具塞锥形瓶中，精密加入甲醇 50 mL，称定重量，水浴加热回流 1 小时，放冷，再称定重量，用甲醇补足减失的重量，摇匀，滤过，精密量取续滤液 5 mL，置 50 mL 量瓶中，加 50% 甲醇至刻度，摇匀，即得。

A.2.4 测定法：分别精密吸取对照品溶液与供试品溶液各 10 µL，注入液相色谱仪，测定，即得。

A.3 柚皮苷含量按干燥品计算。

样品中柚皮苷含量按下式计算：

$$X = \frac{c \times V \times k \times 100}{m \times 1000 \times 1000} (g/100g)$$

c -----由标准曲线得出的样液中柚皮苷的浓度，µg/mL

m -----样品质量，g

V -----样液最终定容体积，mL

k -----稀释倍数

100，1000 为换算系数。

A.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

A.5 其他

柚皮苷标准物质液相色谱图见下图。


