

# DBS 62

## 甘肃省食品安全地方标准

DBS 62/002-2020

### 食品安全地方标准

### 苦水玫瑰

2020-12-03 发布

2021-01-01 实施

甘肃省卫生健康委员会 发布



## 前 言

本标准由甘肃省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：甘肃省疾病预防控制中心（甘肃省食品安全风险评估中心）、甘肃省卫生健康委员会综合监督局、永登县玫瑰协会。

本标准主要起草人：董锟、孙建云、胡晓宁、吴真、申艳琴、苗西江、白延祖、杨春雪。



# 食品安全地方标准

## 苦水玫瑰

### 1 范围

本标准规定了苦水玫瑰(*Rosa sertata*×*Rosa rugosa*)的术语和定义、技术要求、试验方法。  
本标准适用于产自甘肃中部兰州市西北部郊区的苦水玫瑰。

### 2 术语和定义

#### 2.1 苦水玫瑰

在甘肃中部兰州市西北部郊区地域范围内生长的苦水玫瑰(*Rosa sertata*×*Rosa rugosa*)及具有苦水玫瑰血统的玫瑰品种群。

#### 2.2 苦水玫瑰干花

玫瑰鲜花及花蕾经脱水制成的产品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料

5月中旬前后开始采收，鲜花采收在每天10时前结束，花蕾采收在每天16时结束。无腐烂，无霉变，无虫蛀，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 3.2 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
	鲜花	干花	
色泽	深玫瑰红色。	紫红色。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下通过目视观察其色泽、组织形态，检查是否含有外来异物、嗅其香气，用温水漱口后品尝其滋味。
气味、滋味	香气浓郁。	具有玫瑰香气。	
组织形态	手感湿润有弹性，鲜花应为半开状（碗状），花蕾应为花萼松裂，顶端与蕾尖基本等长。	干花或花蕾基本完整，花蕾呈饱满纺锤形。	
杂质	正常视力下无可见的外来异物。		

#### 3.3 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
		鲜花	干花	
水分/(g/100g)	≤	--	15	GB 5009.3
精油含量/(mg/100g)	≥	0.38	--	GB/T 11538

## 3.4 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
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
总汞（以 Hg 计）/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	0.1	GB 5009.15
注：鲜花以干基计。			

## 3.5 农药残留限量

应符合GB2763及国家有关规定。

## 3.6 食品添加剂

应符合GB 2760及国家有关规定。