

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0150—2025

供厦食品 桃胶

Food for Xiamen—Gum peach

2025-0X-XX 发布

2025-0X-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会发布

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门海关技术中心、厦门市燕之屋丝浓食品有限公司、大洲新燕（厦门）生物科技有限公司、燕之初健康美（厦门）食品有限公司、福建省农业科学院质量标准与检测技术研究所、厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市产品质量监督检验院、厦门市标准化研究院。

本文件主要起草人：徐敦明、张晓婷、吴娇敏、袁文萱、吴媛、潘丽蓉、陈家洛、柳训材、傅建炜、施冰、高静、林伟琦、沈群红。

供厦食品 桃胶

1 范围

本文件规定了供厦食品 桃胶的术语和定义、技术要求和检验方法。
本文件适用于第3章定义的桃胶。

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 6192 食品安全国家标准 黑木耳
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中331种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
- SN/T 2320 进出口食品中百菌清、苯氟磺胺、甲抑菌灵、克菌灵、灭菌丹、敌菌丹和四溴菊酯残留量检测方法 气相色谱-质谱法
- SN/T 4260 出口植物源食品中粗多糖的测定 苯酚-硫酸法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桃胶 Gum peach

以蔷薇科李属植物桃树（*Prunus persica*(L.)Batsch）分泌的胶状物为原料，经采摘、分选、晾晒、清洗、干燥等工艺制成的产品。

3.2

干湿比 Dry-wet ratio
桃胶与浸泡吸水并甩去余水后泡发桃胶质量之比。
[来源：GB/T 6192-2019，3.4，有修改]

4 技术要求

4.1 感官指标

桃胶的感官品质应符合表1的要求。

表 1 感官品质要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色、浅黄、浅红、浅棕色或深红棕色，半透明	取适量试样置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态，并闻其气味。
气味	具有本品应有的气味，无异味	
组织形态	外表平滑，呈卵圆形、泪滴状、不规则块状等，断面有光泽；加水有粘性	
杂质	允许存在少量黑点、木屑（非外来带入）	

4.2 理化指标

桃胶的理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	备注
粗多糖，g/100g	≥80	SN/T 4260	严于“关于桃胶等15种“三新食品”的公告（2023年第8号）
水分，g/100g	≤14	GB 5009.3	
灰分，g/100g	≤1.7	GB 5009.4	
干湿比	≤1：5	附录A	

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

桃胶的污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	限量要求/（mg/kg）	检验方法
铅（以Pb计）	Lead	≤0.2	GB 5009.12或GB 5009.268
总砷（以总砷计）	Total Arsenic	≤0.5	GB 5009.11或GB 5009.268
镉（以Cd计）	Cadmium	≤0.2	GB 5009.15或GB 5009.268

4.3.2 真菌毒素限量

桃胶的真菌毒素限量应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

物质中文名称	物质英文名称	限量要求/ ($\mu\text{g/kg}$)	检验方法
赭曲霉毒素A	Ochratoxin A	≤ 5.0	GB 5009.96

4.3.3 微生物限量

桃胶的微生物限量符合表5的规定。

表5 微生物限量

项 目	限量要求	检验方法
大肠菌群	$\leq 100 \text{ CFU/g}$	GB 4789.3
霉菌和酵母	$\leq 150 \text{ CFU/g}$	GB 4789.15
金黄色葡萄球菌	不得检出/25 g	GB 4789.10
沙门氏菌	不得检出/25 g	GB 4789.4

4.3.4 农药残留限量

桃胶的农药残留限量符合表6的规定。

表6 农药残留限量

物质中文名称	物质英文名称	限量要求/ (mg/kg)	检验方法
啉虫脒	Acetamiprid	≤ 0.5	GB 23200.121
嘧菌酯	Azoxystrobin	≤ 0.5	GB 23200.121
噻嗪酮	Buprofezin	≤ 0.3	GB 23200.121
多菌灵	Carbendazim	≤ 2	GB 23200.121
氟啶脲	Chlorfluazuron	≤ 0.1	GB 23200.121
百菌清	Chlorothalonil	≤ 0.2	参照SN/T 2320或NY/T761
毒死蜱	Chlorpyrifos	≤ 0.5	GB 23200.113或GB 23200.121
苯醚甲环唑	Difenoconazole	≤ 0.5	GB 23200.113或GB 23200.121
乐果	Dimethoate	≤ 0.01	GB 23200.113或GB 23200.121
呋虫胺	Dinotefuran	≤ 0.8	GB 23200.121

表6 农药残留限量（续）

物质中文名称	物质英文名称	限量要求/（mg/kg）	检验方法
氟环唑	Epoxiconazole	≤ 0.1	GB 23200.113或GB 23200.121
氟硅唑	Flusilazole	≤ 0.2	GB 23200.121
吡虫啉	Imidacloprid	≤ 0.05	GB 23200.121
甲胺磷	Methamidophos	≤ 0.05	GB 23200.113或GB 23200.121
对硫磷	Parathion	≤ 0.01	GB 23200.113或GB 23200.121
丙溴磷	Profenofos	≤ 0.02	GB 23200.113或GB 23200.121
丙环唑	Propiconazole	≤ 0.1	GB 23200.113或GB 23200.121
吡唑醚菌酯	Pyraclostrobin	≤ 1	GB 23200.121
啉霉胺	Pyrimethanil	≤ 0.5	GB 23200.113或GB 23200.121
螺螨酯	Spirodiclofen	≤ 0.2	GB 23200.121
三唑酮	Triadimefon	≤ 0.2	GB 23200.113或GB 23200.121

5 标签

标签应注明“婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用，推荐食用量为 ≤ 30 克/天”。

(规范性)
干湿比测定方法

A.1 仪器和设备

电子天平：感量为 0.01 g。

A.2 测定步骤

取10 g样品称重后置于干净容器，在18℃~25℃室内，放入水中浸泡6 h~8 h，取出用小型甩干桶转速 80 r/min~100 r/min甩30 s后称量，按式（A.1）计算干湿比，计算结果精确到小数点后一位。

A.3 结果表述

$$X = 1: \frac{m_2}{m_1} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X ——干湿比；

m_1 ——泡发前试样质量，单位为克（g）；

m_2 ——泡发后试样质量，单位为克（g）。