

重庆市《食品安全地方标准 干辣椒》编制说明

一、任务来源及简要起草过程

(一)任务来源

本标准的制定工作，是按照《关于下达重庆市 2010 年食品安全地方标准制订计划项目的通知》(渝卫食综(2010)5号)文下达的任务而进行的，项目名称为《食品安全地方标准 干辣椒》，由重庆出入境检验检疫局、重庆市进出口食品安全工程中心、重庆市石柱县辣椒产业办公室共同承担起草任务。

(二)简要起草过程

本标准在制定的过程中，参考了国内外有关辣椒及其制品的产品标准、检验方法标准。经过调查研究和综合分析，根据重庆市的辣椒生长、加工、储藏的本土特点制定了各项技术指标及规定了指标的限量，对本标准进行编写。

1、调研阶段：2010年6月-2010年8月

在这一阶段，起草小组收集整理了有关辣椒及辣椒制品的国内外标准，收集了相关的检测方法标准。通过对近几年对重庆市辣椒的植物源残留监控的结果数据的分析和对重庆市辣椒使用农药情况的掌握，确立了标准的编制内容。

2、起草阶段：2010年8月-2011年3月

对标准中涉及的项目进行实验。

起草组认真阅读了标准制定的一系列文件，对标准制定的格式、内容、术语表达方式等进行了深入的学习，并根据国家标准 GB/T 1.1-2009《标准的结构和编写规则》的要求和格式，应用中国标准研究中心开发研制的《标准编写模板》软件，进行标准起草，先后修改了数稿。

3、征求意见阶段：2011年3月-2011年4月

在完成该标准征求意见稿的编写工作后，将征求意见稿分别送达有关辣椒的生产企业、辣椒的使用企业、西南大学食品学院和其他农业部门的专家，征求修改意见。

4、送审稿完成阶段：2011年5月-2011年7月

根据专家所提的意见进行标准文本的修改完善，形成送审稿。

二、标准制定的目的和意义

我市是辣椒种植大市，也是辣椒的消费大市，火锅产业每年大约需要干辣椒 60-80 万吨。按照全市推进城乡统筹发展综合配套改革的总体要求，发展辣椒经济在缩小城乡差距、实现城乡统筹发展的战略中具有重要的意义。

干辣椒从生产到加工、储藏过程中均易受污染，污染源主要来自于生长阶段进行病虫害防治而使用的农药造成的残留；加工过程中违法添加物的使用及违法手段处理干辣椒，如：添加苏丹红、用硫磺熏蒸处理等。同时，干辣椒在储存过程中如果储存不当，发生霉变，很容易滋生黄曲霉而被黄曲霉毒素污染。

国家质检总局每年设立植物源残留监控专项针对辣椒等 30 余种农产品进行普查。辣椒中农残的检测项目包括百菌清、吡虫啉、多效唑、毒死蜱、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果、对硫磷、啶硫磷、三唑磷、氯氟氰菊酯、氰氟菊酯、(高效)氰戊菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯、二硫代氨基甲酸酯(以 CS₂ 计)和克菌丹等近 20 种。从近几年的监控情况来看，辣椒中的对硫磷、氯氟氰菊酯、三唑磷、毒死蜱等有检出。国家卫生部对于使用硫磺熏蒸干辣椒事件也特别关注，曾专门下达文件[卫监督发〔2005〕127号]对此事件做出指示，称使用漂白剂处理干辣椒违反食品卫生法。

重庆出入境检验检疫局根据国家质检总局的工作安排，负责重庆市多种蔬菜卫生、质量的本底调查、检验工作。根据历年检验的情况，发现重庆市各区县、各市场流通领域的辣椒干质量参差不齐。因此有必要对该产品的质量和卫生要求进行规范，制定干辣椒标准，以保障广大市民的人体健康、人身安全。

三、与我国有关法律、法规和标准情况的说明

本标准的编制格式符合 GB/T 1.1-2009 的要求，设置的项目限量与现行法律、法规和强制性标准均没有冲突，见表 1。

表1 本标准与国内外标准的关系一览表

项 目	与国内外标准的关系
水分/(g/100g)	等同 GB/T 15691
总灰分/(g/100g)	严于 GB/T 15691
酸不溶性灰分/(g/100g)	严于 GB/T 15691
总砷(以As计)/(mg/kg)	等同 GB 2762
铅(以Pb计)/(mg/kg)	等同 GB 2762
镉(以Cd计)/(mg/kg)	等同 GB 2762和 NY 5229
黄曲霉毒素B1/(μ g/kg)	等同 GB 2761
农药残留	等同 GB 2763及国家有关规定和公告
食品添加剂	等同 GB 2760和相关公告
净含量	等同《定量包装商品计量监督管理办法》
标志、标签	等同 GB 7718和GB/T 191

四、确定各项技术内容（如技术指标、参数、公式、检验方法、检验规则等）的依据

1、质量等级分类

干辣椒的质量等级分类对于干辣椒的贸易具有重要的意义，DB43/T 267-2005 《干辣椒》标准和DB37/T 1005-2008 《红辣椒干等级划分》均对干辣椒的质量等级分类作出了规定。同时，我市干辣椒的使用企业及有关从事干辣椒监测的部门也提出了对干辣椒的质量等级进行分类的要求。因此，本标准对干辣椒的质量等级分类进行了规定。

干辣椒的质量分级标准可直接通过目测来评定。对原料应有的滋味和色泽进行检验的判定标准为：红色，具备正常的色泽、固有的滋味和气味、无异味，无霉变椒、虫蛀椒。同时，不同干辣椒产品中断裂椒、黑斑椒、黄梢、花壳、白壳和外来杂质的含量多少也是其质量等级划分的依据。

2、指标说明

按照我国调味料产品相关标准及有关规定、干辣椒的生产工艺及产品特点，本标准起草人在本标准的制定过程中，首先通过进行市场调研和请教重庆市农业科学院蔬菜所的专家，确认了重庆市的干辣椒品种和种植区域，确定了种植面积较大的几个品种进行实验（见表2）。然后，标准起草人调研了重庆市辣椒种植过程中常用的农药品种，结合目前干辣椒及其制品的相关国家标准和行业标准中的技术指标（见附表1），确定了检测项目。最后标准起草人根据测得的实验数据，确定了本标准的各项技术指标（测结果见表3）。

表 2 采集样本的信息

序号	品种	产地
1	艳椒 425	南川
2	辛香 8 号	南川

3	艳椒 417	綦江
4	艳椒 425	綦江
5	艳椒 662	綦江
6	艳椒 425	武隆
7	艳椒 425	武隆
8	艳椒 11 号	武隆
9	艳椒 425	巴南
10	艳椒 425	巴南
11	艳椒 425	长寿
12	艳椒 425	长寿
13	艳椒 425	渝北
14	艳椒 11 号	巫山
15	红椒 589	大足
16	朝天红	石柱
17	朝天红 1 号	石柱
18	朝天红 3 号	石柱
19	世农红缨朝天椒	南川
20	艳椒 425	石柱
21	艳椒 425	石柱
22	艳椒 425	石柱
23	艳椒 425	石柱
24-50	历年植物源残留监控的样品	

表 3 指标确定及检测数据统计（数据列表见附件 1 中附表 2）

项 目	指标	样品批次	结果范围	合格率（%）	检出限
水分/(g/100g)	14	23	6.04-15.3	91.3	/
总灰分/(g/100g)	8.0	20	4.1-7.8	100	/
酸不溶性灰分/(g/100g)	1.6	20	0.004-1.6	100	/
总砷（以As计）/(mg/kg)	0.5	19	<0.01-0.34	100	0.01
铅（以Pb计）/(mg/kg)	0.5	19	<0.1-0.3	100	0.1
镉（以Cd计）/(mg/kg)	0.2	19	0.06-0.43	89.5	0.001
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	5.0	50	<1.0-4.8	100	1

2.1、水分

水分是一切生物化学反应的介质，产品中的水分含量与霉菌数呈显著正相关，因此水分含量对控制干辣椒中霉菌数有一定的意义。同时，产品的水分含量也直接关系到产品质量和卖相，水分含量过高，损害消费者利益。为保证干辣椒产品质量，本标准中干辣椒的水分限量等同采用《GB/T 15691-2008香辛料调味品通用技术条件》对香辛料干品的水分的限量。起草小组对23个批次产品进行了检测，其中91.3%可以达到要求，检测结果分布如图 1。根据检测结果，将“水分”指标设为 14 g/100g是合理的。检测方法依据GB 5009.3规定的第一法执行。

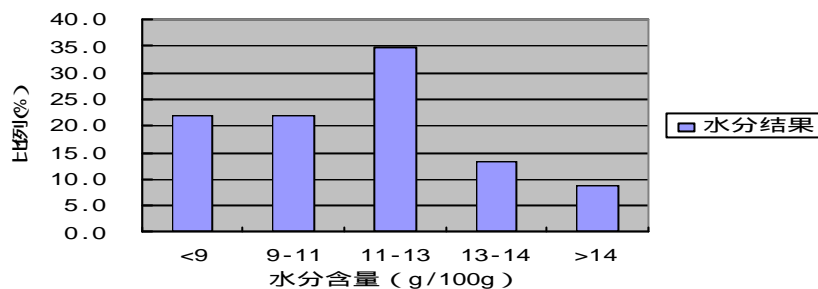


图1 水分结果分布图

2.2、总灰分和酸不溶性灰分

总灰分是指食品中矿物质和无机盐或其他无机混杂物。在一定的温度下把样品中的有机物灼烧氧化后，将残余的白色物质称量，即得总灰分重量。如果干辣椒总灰分含量过高，则表明干辣椒中可能混有沙粒、灰尘或其他物质，因此，规定总灰分不能超过一定限量。酸不溶性灰分是指污染的泥沙和食品中原来存在的微量氧化硅等物质。酸不溶性灰分含量高，是矿质元素夹杂物过多的表现，表明干辣椒品质差。

总灰分和酸不溶性灰分是《GB/T 15691-2008香辛料调味品通用技术条件》中要求的指标，该标准要求总灰分 10 g/100g，酸不溶性灰分 5 g/100g。但本标准按照GB 5009.4规定的方法进行检验，所检20个批次产品，总灰分结果范围为4.1 g/100g -7.8 g/100g，其合格率为100%，所以根据实际检测的结果将其定为 8.0 g/100g (严于GB/T 15691-2008) (检测结果分布如图 2)；按照GB/T 12729.9检测酸不溶性灰分，结果范围为0.004 g/100g -1.6 g/100g，其合格率为100%。所以，起草小组将酸不溶性灰分指标定为 1.6 g/100g (严于GB/T 15691-2008)。

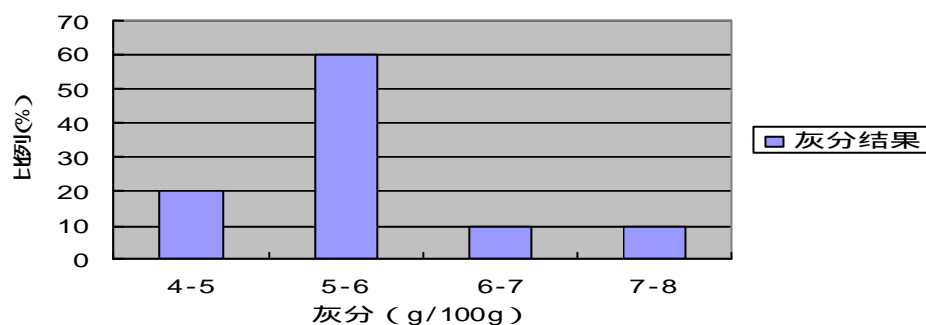


图2 总灰分结果分布图

2.3、重金属-铅、总砷、镉

铅、总砷和镉是食品污染物限量中的重要指标。起草小组参照 GB 2762《食品中污染物限量》和 NY 5229《无公害食品 辣椒干》的规定，对收集的样品进行了检测，总砷（以 As 计）的检测范围为 < 0.01mg/kg -0.34 mg/kg，合格率 100%；铅（以 Pb 计）的含量的检测范围为 < 0.1mg/kg -0.3 mg/kg，均 < 0.5 mg/kg，合格率为 100%；镉（以 Cd 计）的检测范围为 0.06 mg/kg -0.43 mg/kg，合格率为 89.5%。所以，起草小组将铅的限量定为 0.5mg/kg，砷的限量定为 0.5mg/kg，镉的限量定为 0.2mg/kg。

测定方法分别按照 GB/T 5009.11 《食品中总砷及无机砷的测定》，GB 5009.12 《食品中铅的测定》和 GB/T 5009.15 《食品中镉的测定》执行。

另外，标准起草小组对辣椒样品中的总汞也进行了检测，检测范围为 < 0.01mg/kg - 0.032mg/kg。由于目前对汞的检测主要集中在水产品中，因此本标准中就不对总汞做出要求。

2.4、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素是由黄霉菌产生的真菌毒素，是目前发现的化学致癌物中最强的物质之一，主要损害肝脏功能并有强烈的致癌、致畸、致突变作用，能引起肝癌，还可以诱发骨癌、肾癌、直肠癌、乳腺癌、卵巢癌等。黄曲霉毒素具有比较稳定的化学性质，只有在280℃以上高温下才能被破坏，它对热不敏感，100℃/20小时也不能将其黄曲霉毒素完全去除。粮食、油类及其制品和坚果，如花生、棉籽、干辣椒等极易遭到黄曲霉毒素的污染。食品中的黄曲霉毒素以黄曲霉毒素B₁最为多见，其毒性和致癌性也最强。按照GB 2761《食品安全标准 食品中真菌毒素限量》的规定，黄曲霉毒素在食品中残留量为 ≤ 5.0 μg/kg，起草小组对样品进行检测，检测范围为< 1.0 μg/kg-4.8 μg/kg，均小于5.0 μg/kg，合格率为100%。

检验方法按 GB/T 18979 的规定执行。

2.5、农药残留

我市辣椒种植过程中，常用的农药有毒死蜱、辛硫磷、氯氰菊酯、多菌灵等（见表4），为了保证食品安全，起草小组结合重庆检验检疫局近年来植物源残留监控结果的情况，确定了乐果、毒死蜱、敌敌畏、三唑磷、氯氰菊酯、多菌灵等6个农药残留项目进行了检测。测定方法分别按 GB/T 5009.145《植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定》、GB/T 19648《水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB/T 5009.146《植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定》和 GB/T 23380《水果、蔬菜中多菌灵残留的测定 高效液相色谱法》执行。通过实验发现50个样品的乐果、毒死蜱、敌敌畏、氯氰菊酯、多菌灵残留结果数据均能符合 GB 2763《食品中农药最大残留限量》的要求，合格率为100%；三唑磷残留的检测结果仅有1个样品不能符合 GB 2763《食品中农药最大残留限量》的要求，合格率为98%。

表4 辣椒种植过程中常用的农药品种

农药品种	包装规格	生产厂商
氯氰菊酯 4.5%	80ml/瓶	扬农
可杀得 2000 53.8%	35g/袋	青岛德地得
农用链霉素	200万单位/瓶	通泰
扫螨净	10ml/袋	合克胜
盖草能	20ml/袋	进口
乐斯本 48%(普通型)	20ml/袋	进口
百菌清 75%	75g/袋	云南
辛硫磷	300ml/瓶	南通
甲霜灵锰锌 72%	80g/袋	宝灵
甲基托布津 70%	100g/包	龙灯
杀毒矾 64%	100g/袋	进口
速克灵	100g/袋	进口
吡虫啉 10%	8g/袋	长青
阿维菌素 2.0%	100ml/瓶	河北

代森锰锌 80%	25g/袋	湖南
多菌灵 80%	80g/袋	华源

由于目前市售的农药品种纷繁复杂，本标准检测的农药残留指标不能完全覆盖，为了便于标准颁布后行政部门对干辣椒进行监管，本标准对农药残留限量的规定为：应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

2.6、食品添加剂

食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定，品种和使用量应符合GB 2760和相关公告的规定。

2.7、其它

2.7.1 亚硫酸盐（以SO₂计）

目前市场上存在用硫磺熏蒸辣椒的现象，由于用硫磺熏制干辣椒的过程中，残留的硫遇高温会生成亚硫酸盐，亚硫酸盐是杀伤力巨大的致癌物质。工业硫磺里有重金属，像铅或砷会对人的肝脏或肾脏造成严重的破坏。GB 2760中漂白剂的使用范围不包括干辣椒，使用漂白剂处理干辣椒则违反食品卫生法（卫监督发〔2005〕127号）。因此干辣椒中不得检出亚硫酸盐（以SO₂计）。

2.7.2 粗纤维

本标准在制定初期，认为粗纤维是干辣椒成熟度的标志，粗纤维的含量越高成熟度越高。因此，参照DB43T 267-2005 《干辣椒》标准，设粗纤维限量为<28%。同时，起草小组按照GB 5009.10对19个批次产品进行了检测，粗纤维结果范围为15.6%-29.6%其中89.5%可以达到要求。但标准审定时，审定专家组提出粗纤维的设置无论是从质量角度考虑，还是从营养角度考虑均无意义，应删除粗纤维指标。因此本标准采纳专家组的意见，对粗纤维不作要求。

五、重大意见分歧的处理结果和依据

本标准在编写过程中不存在重大意见分歧。

六、根据需要提出实施标准的建议

建议该标准于 2011 年 12 月 30 日实施。

七、其他应予以说明的事项

无其他需要说明的事项。

《食品安全地方标准 干辣椒》标准编写组
2011年12月

附件 1

附表1 干辣椒及其制品的相关标准

项目	NY 5229-2004 无公害食品辣椒干	DB43T 267-2005 干辣椒	GB/T20293-2006 油辣椒	DB52 458-2004 辣椒粉质量安全标准	GB/T 23183-2009 辣椒粉	NY/T 1711-2009 绿色食品 辣椒制品	GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
乐果/(mg/kg)	1	1					
毒死蜱/(mg/kg)	1						
抗蚜威(mg/kg)	1						
多菌灵/(mg/kg)	0.5	0.5					
溴氰菊酯/(mg/kg)	1						
砷(以As计)/(mg/kg)	0.7	0.5	0.5	0.5		0.5	
汞(以Hg计)/(mg/kg)	0.02	0.01					
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.04	0.2	1.0	1.0		0.5	
镉(以Cd计)/(mg/kg)	0.2	0.05				0.1	
甲胺磷, mg/kg		不得检出					
三氯杀螨醇/(mg/kg)		不得检出					
氧化乐果/(mg/kg)		不得检出					
敌敌畏/(mg/kg)		0.2				不得检出	
敌百虫/(mg/kg)		0.1					
硫(以SO ₂ 计)/(g/kg)		0.1					
苏丹红/(g/kg)		不得检出			不得检出		
水分/(%)		12	25	5.0	11.0	14	14
总灰分/(%)		8			10.0	8	10
盐酸不溶性灰分/(%)		1.25			1.6	2.0	5
不挥发性乙醚提取物 (以干基计)/(%)		>12					

项目	NY 5229-2004 无公害食品辣椒干	DB43T 267-2005 干辣椒	GB/T20293-2006 油辣椒	DB52 458-2004 辣椒粉质量安全标准	GB/T 23183-2009 辣椒粉	NY/T 1711-2009 绿色食品 辣椒制品	GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
粗纤维(以干基计)/(%)		<28					
辣椒素/(%)		>0.8					
黄曲霉毒素/(ug/kg)			10.0	5.0		5	

附表2 干辣椒检测数据汇总表

序号	水分 (g/100g)	总灰分 (g/100g)	酸不溶性 灰分 (g/100g)	铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	总砷(以 As 计) / (mg/kg)	镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	粗纤维 / 乐果 (mg/kg) (mg/kg)	毒死蜱 (mg/kg)	敌敌畏 (mg/kg)	三唑磷 (mg/kg)	氯氰菊酯 (mg/kg)	多菌灵 (mg/kg)	黄曲霉毒 素 B1 (μg/kg)
1	14.7	4.7	0.269	0.1	0.01	0.10	0.022	21.6 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
2	9.81	7.8	0.074	0.2	0.34	0.07	<0.01	17.6 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	1
3	6.04	5.7	0.042	0.1	<0.01	0.14	<0.01	21.9 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
4	8.27	5.4	0.167	0.1	0.07	0.09	<0.01	27.1 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
5	8.10	6.3	0.111	0.3	0.16	0.39	0.016	19.2 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
6	12.6	5.2	0.043	<0.1	0.22	0.07	<0.01	20.7 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	2.2
7	11.9	5.2	0.188	<0.1	<0.01	0.06	<0.01	23.6 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
8	8.80	5.6	0.035	<0.1	<0.01	0.10	0.011	25.2 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	2.7
9	13.2	5.2	0.112	<0.1	0.13	0.08	<0.01	25.4 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
10	13.2	4.9	0.014	<0.1	<0.01	0.18	<0.01	26.7 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
11	11.6	6.2	0.024	<0.1	<0.01	0.08	0.023	29.0 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	0.42	<0.01	<1.0
12	10.0	5.5	0.153	<0.1	<0.01	0.43	0.016	15.6 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	1.1
13	9.28	5.3	0.004	<0.1	0.01	0.08	0.014	20.8 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
14	13.8	5.3	0.191	0.2	<0.01	0.08	0.011	29.6 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
15	15.3	4.1	0.214	<0.1	<0.01	0.07	<0.01	26.8 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
16	9.79	5.0	0.232	0.2	0.04	0.06	0.015	16.9 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	0.68	<0.01	<1.0
17	12.3	5.0	0.124	<0.1	0.09	0.13	0.011	16.8 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
18	12.0	5.4	0.043	<0.1	0.18	0.07	0.032	19.8 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	4.8
19	12.8	4.9	0.066	<0.1	<0.01	0.15	0.011	22.7 <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	3.4
20	8.35	7.4	1.6	/	/	/		/ <0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	1.9

序号	水分 (g/100g)	总灰分 (g/100g)	酸不溶性 灰分 (g/100g)	铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	总砷(以 As 计) / (mg/kg)	镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	粗纤维 / (mg/kg)	乐果 (mg/kg)	毒死蜱 (mg/kg)	敌敌畏 (mg/kg)	三唑磷 (mg/kg)	氯氰菊酯 (mg/kg)	多菌灵 (mg/kg)	黄曲霉毒 素 B1 (μg/kg)
21	9.08	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	0.36	<0.01	2.56
22	11.8	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	2
23	11.2	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
24	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
25	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	0.65	<0.01	<0.01	<1.0
26	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
27	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
28	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
29	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
30	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
31	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
32	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	0.74	<0.01	<1.0
33	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	1.1
34	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	2.2
35	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	1.4
36	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	1.7
37	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
38	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
39	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
40	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
41	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	4.8
42	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0

序号	水分 (g/100g)	总灰分 (g/100g)	酸不溶性 灰分 (g/100g)	铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	总砷(以 As 计) / (mg/kg)	镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	粗纤维 / (mg/kg)	乐果 (mg/kg)	毒死蜱 (mg/kg)	敌敌畏 (mg/kg)	三唑磷 (mg/kg)	氯氰菊酯 (mg/kg)	多菌灵 (mg/kg)	黄曲霉毒 素 B1 (μg/kg)
43	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
44	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
45	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
46	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<1.0
47	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	1.3
48	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	2.1
49	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	2.2
50	/	/	/	/	/	/	/	/	<0.02	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	2.4