



411395S-2023



卢氏县尊生食品科技有限公司企业标准

Q/LZS 0003S-2023

# 黄精制品

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

卢氏县尊生食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由卢氏县尊生食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张峰。

H N

Q B

# 黄精制品

## 1 范围

本标准规定了黄精制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为原料，加入或不加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、姜、桃仁、桑椹、玉竹、大枣、枸杞、莱菔子、甘草、茯苓、山药、益智仁、覆盆子、丁香、刀豆、代代花、肉豆蔻、龙眼肉、莲子、木瓜、陈皮、茶叶（红茶、绿茶、白茶、黑茶、乌龙茶中的一种）、黑芝麻中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎，加入小米甜酒、甜米酒（醪糟汁）、黄酒、果酒（苹果果酒、山楂果酒、蓝莓果酒、桑椹果酒、樱桃果酒、梅子果酒中的一种或几种）、果汁（苹果汁、山楂汁、蓝莓汁、桑椹汁、樱桃汁、青梅汁、葡萄汁、椰子汁、桃汁、草莓汁中的一种或几种）、果醋（苹果果醋、山楂果醋、蓝莓果醋、桑椹果醋、樱桃果醋、梅子果醋中的一种或几种）、米醋、陈醋、酱油中的一种或几种，经浸泡、加入或不加入低聚果糖、食用盐、白砂糖、黄冰糖、麦芽糖、蜂蜜、木糖醇中的一种或多种，经熬制或蒸制、包装加工而成的黄精制品。

根据加入辅料不同可分为不同产品：黄精制品（原味）、黄精制品（风味）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委 2010 年第 3 号公告的规定。

2.1.3 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫计委关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.4 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.5 黄精、桃仁、桑椹、玉竹、大枣、枸杞、莱菔子、甘草、茯苓、山药、益智仁、覆盆子、丁香、刀豆、代代花、肉豆蔻、龙眼肉、莲子、木瓜、陈皮应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.6 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。

2.1.7 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。

2.1.8 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。

2.1.9 黑茶应符合 GB/T 32719.1 的规定。

- 2.1.10 红茶应符合 NT/T 780 的规定。
- 2.1.11 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 小米甜酒、甜米酒（醪糟汁）、黄酒、果酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.13 果汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.14 果醋、米醋、陈醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 黄冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.2 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
性 状	块状、球状或具产品应有性状	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，并嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	褐色至深褐色	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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	≤ 65	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
<sup>a</sup> 仅适用于使用山楂及苹果制品的产品。		

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄精为原料，加入或不加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、姜、桃仁、桑椹、玉竹、大枣、枸杞、莱菔子、甘草、茯苓、山药、益智仁、覆盆子、丁香、刀豆、代代花、肉豆蔻、龙眼肉、莲子、木瓜、陈皮、茶叶（红茶、绿茶、白茶、黑茶、乌龙茶中的一种）、黑芝麻中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎，加入小米甜酒、甜米酒（醪糟汁）、黄酒、果酒（苹果果酒、山楂果酒、蓝莓果酒、桑椹果酒、樱桃果酒、梅子果酒中的一种或几种）、果汁（苹果汁、山楂汁、蓝莓汁、桑椹汁、樱桃汁、青梅汁、葡萄汁、椰子汁、桃汁、草莓汁中的一种或几种）、果醋（苹果果醋、山楂果醋、蓝莓果醋、桑椹果醋、樱桃果醋、梅子果醋中的一种或几种）、米醋、陈醋、酱油中的一种或几种，经浸泡、加入或不加入低聚果糖、食用盐、白砂糖、黄冰糖、麦芽糖、蜂蜜、木糖醇中的一种或多种，经熬制或蒸制、包装加工而成的黄精制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 中的规定。

卢氏县尊生食品科技有限公司

QB