



413024S-2025



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0013S-2025

# 熟制山茱萸

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

湍之源农业（河南省）有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由湍之源农业（河南省）有限责任公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:刘起栓。

H N

Q B

# 熟制山茱萸

## 1 范围

本标准规定了熟制山茱萸的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以新鲜或干燥山茱萸果实为原料，经挑选、清洗、不浸润或浸润（黄酒浸泡或喷酒；或水、黄酒、米酒中的一种与砂仁、陈皮（橘皮）、干姜、黄精、熟地黄中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷酒）、蒸制、晾晒或烘干、装袋（或装瓶）、包装等工艺加工而成的熟制山茱萸。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山茱萸果实应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。

2.1.2 陈皮（橘皮）、砂仁、干姜、黄精应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.5 熟地黄应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 新鲜山茱萸果实应新鲜、清洁、无污染，无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 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	具有该产品应有的性状，无霉变	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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,%	≤ 30.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9 (以干基计)	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以干基计)	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1 (以干基计)	GB 5009.15
汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1 (以干基计)	GB 5009.17
注: *该指标严于国家卫健委(2023年 第9号)公告的规定。		

## 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 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
注: 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

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 其他要求

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, 食药物质的使用应符合国家公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 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

本文件适用于以新鲜或干燥山茱萸果实为原料，经挑选、清洗、不浸润或浸润（黄酒浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与砂仁、陈皮（橘皮）、干姜、黄精、熟地黄中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸制、晾晒或烘干、装袋（或装瓶）、包装等工艺加工而成的熟制山茱萸。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》的有关规定，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家卫健委（2023年 第9号）公告的规定。

湍之源农业（河南省）有限责任公司

H N

Q B