



413200S-2025



河南省香叶堂中药科技有限公司企业标准

Q/HXYT 0003S-2025

熟制黄精

2025-11-07 发布

2025-11-07 实施

河南省香叶堂中药科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省香叶堂中药科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:李占鹏、陈龙洋、关卓亚、王山、马收。

H N
Q B

熟制黄精

1 范围

本标准规定了熟制黄精的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为原料，经预处理后，再经一次及以上或九次浸润【黄酒（或米酒）、添加（或不添加）水，或黄酒（或米酒）与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，用浸泡或 喷洒等方式，使黄精浸湿润透的过程】、一次及以上或九次蒸制（或炖制）、切制（或不切制）、一次及以上或九次烘干干燥或阳光晾晒干燥、包装加工而成的即食（或非即食）的熟制黄精。

2 分类

- 2.1 按形状不同，产品可分为：整只、片状、块状。
- 2.2 按食用方法不同，产品可分为：即食和非即食。
 - 2.2.1 即食产品可直接食用。
 - 2.2.2 非即食产品不可直接食用，可作食品原料或煲汤、煮粥之用，或加水煮开（食用）。
- 2.3 按加工工艺不同，产品可分为：普通熟制黄精和九蒸九晒熟制黄精。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 黄精、橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 3.1.3 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.5 米酒应符合 GB 2758 的规定。

3.2 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	片状、块状或整只，无霉变	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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) ≤	25.0（整只）	GB 5009.3
	15.0（片状、块状）	
灰分（以干基计），g/100g ≤	7.0（普通熟制黄精）	GB 5009.4
	6.0（九蒸九晒熟制黄精）	
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.7	GB 5009.12
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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 GB2763 的规定，食药物质的使用应符合 国家相关公告的规定。

4 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（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）。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，经预处理后，再经一次及以上或九次浸润【黄酒（或米酒）、添加（或不添加）水，或黄酒（或米酒）与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，用浸泡或 喷洒等方式，使黄精浸湿润透的过程】、一次及以上或九次蒸制（或炖制）、切制（或不切制）、一次及以上或九次烘干干燥或阳光晾晒干燥、包装加工而成的即食（或非即食）的熟制黄精。

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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省香叶堂中药科技有限公司