



410265S-2025



怀沁园食品科技(温县)有限公司企业标准

Q/HQY 0003S-2025

熟制地黄

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

怀沁园食品科技(温县)有限公司 发布

前 言

本标准由怀沁园食品科技(温县)有限公司提出。

本标准由焦作市产品质量检验检测中心和怀沁园食品科技(温县)有限公司共同起草。

本标准主要起草人：支树强、宋晓洁、王晓阳。

H N

Q B

熟制地黄

1 范围

本标准规定了熟制地黄的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地黄为原料，加入或不加入小米甜酒、甜米酒（醪糟汁）、黄酒中的一种或几种浸泡，经蒸制、切片或不切片、干燥或不干燥、包装加工而成的熟制地黄。

根据工艺的不同可分为：熟制地黄（干燥）、熟制地黄（未干燥）。

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 地黄应符合国家卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.3 小米甜酒、甜米酒（醪糟汁）、黄酒应符合 GB 2758 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	片状、块状或具产品应有性状	取样品适量，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该品类应有的色泽	
气、滋味	具有该品类应有的气味、滋味，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	≤ 65.0 (未干燥的产品) 15 (干燥的产品)	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.9 (干重计)	GB 5009.12
砷 (以As计), mg/kg	≤ 1.0 (干重计)	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (干重计)	GB 5009.15
汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.2 (干重计)	GB 5009.17

注：*铅指标严于国家卫健委 2024 年第 4 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 ^a 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	100	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
注 1: 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 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; 食药物质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

本标准适用于以地黄为原料，加入或不加入小米甜酒、甜米酒（醪糟汁）、黄酒中的一种或几种浸泡，经蒸制、切片或不切片、干燥或不干燥、包装加工而成的熟制地黄。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于国家卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

怀沁园食品科技(温县)有限公司

HININ
QB