



413661S-2025

## 焦作市宏生生物科技有限公司企业标准

Q/JHK 0002S-2025

# 熟制黄精

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

焦作市宏生生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准提出单位：焦作市宏生生物科技有限公司。

本标准起草单位：焦作市宏生生物科技有限公司。

本标准主要起草人：杨攀飞。

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，经过清洗、挑选等预处理，再经过一次以上浸润[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，使地黄浸湿润透的过程]、一次以上熟制（蒸制或炖制）、一次以上干燥或不干燥、成型、包装而成的可即食产品熟制黄精。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黄精应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.3 黑豆、橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 米酒应符合 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
色 泽	表面棕褐色至黑色，略有光泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、质地、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有产品应有的性状	
质 地	质地柔软，味甜	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	微甜，略酸	
杂 质	无正常视力可见外来异物杂质	

### 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	≤60.0（未干燥产品）	GB 5009.3
	≤20.0（干燥产品）	
灰分（以干基计），g/100g	≤7.0	GB 5009.4
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤0.7（干燥产品）	GB 5009.12

	≤0.25 (未干燥产品)	
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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
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 样品的采样和处理, 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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 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，经过清洗、挑选等预处理，再经过一次以上浸润[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，使地黄浸湿润透的过程]、一次以上熟制（蒸制或炖制）、一次以上干燥或不干燥、成型、包装而成的可即食产品熟制黄精。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，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市宏生生物科技有限公司