



413505S-2025

焦作市怀府玖制中药科技有限公司企业标准

Q/JHZ 0001S-2025

# 熟制地黄

2025-12-05 发布

2025-12-05 实施

焦作市怀府玖制中药科技有限公司 发布

## 前言

本标准提出单位：焦作市怀府玖制中药科技有限公司。

本标准起草单位：焦作市检测学会、焦作市怀府玖制中药科技有限公司。

本标准主要起草人：李春光、宋晓龙、郭小电、张帆。

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或怀地黄为原料,经预处理后,再经过一次以上或九次浸润[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,使地黄浸湿润透的过程]、多次或九次蒸制(或炖制)、切制(或不切制)、多次或九次烘干干燥或阳光晾晒干燥、杀菌(或不杀菌)、包装加工而成的即食的熟制地黄。

## 2 分类

2.1 产品按形状分为整只或片或块。

2.1.1 片为厚片,尺寸约为小于6mm。

2.1.2 块为不规则小块,块的尺寸约为小于12mm。

2.2 产品按加工工艺分为普通熟制地黄和九蒸九晒熟制地黄。

2.2.1 普通熟制地黄加工工艺:

以地黄为原料,经预处理后,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]、多次蒸制(或炖制)、切制(或不切制)、多次烘干干燥或阳光晾晒干燥、杀菌(或不杀菌)、包装加工而成的即食普通熟制地黄。

2.2.2 九蒸九晒熟制地黄加工工艺:

以怀地黄为原料,经预处理后,再经过九次浸润[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,用浸泡或喷洒的方式,使地黄浸湿润透的过程]、九次蒸制(或炖制)、切制(或不切制)、九次烘干干燥或阳光晾晒干燥、杀菌(或不杀菌)、包装加工而成的即食的九蒸九晒熟制地黄(或称九蒸九晒熟怀地黄)。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 地黄应符合《中华人民共和国药典》2020 年版和国家卫健委(2024 年第 4 号)公告的规定。

3.1.3 怀地黄应符合 GB/T20350 标准的规定。

3.1.4 辅料: 黑豆、橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。

3.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 标准的规定。

3.1.6 米酒应符合 GB 2758 标准的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求:

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求            |                |              |                |                |              | 检验方法  |  |
|-----|----------------|----------------|--------------|----------------|----------------|--------------|---|--|
|     | 普通熟制地黄         |                |              | 九蒸九晒熟制地黄       |                |              |   |  |
|     | 片              | 块              | 整只           | 片              | 块              | 整只           |   |  |
| 色泽  | 表面乌黑色、略有光泽     |                |              | 表面黑亮           |                |              | 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  | 本品为不规则的厚片、厚薄不一 | 本品为不规则的块状,大小不一 | 具有产品应有的性状    | 本品为不规则的厚片、厚薄不一 | 本品为不规则的块状,大小不一 | 具有产品应有的性状    |   |  |
| 质地  | 质地柔软,不易折断      | 微硬,略带韧性、黏性     | 质地柔软,略带韧性、黏性 | 质地柔软,不易折断      | 微硬,略带韧性、黏性     | 质地柔软,略带韧性、黏性 |   |  |
| 气味  | 具有产品应有的气味,无异味  |                |              |                |                |              |   |  |
| 滋味  | 微甜,略酸          |                |              | 味甜,微酸          |                |              |   |  |
| 杂质  | 无正常视力可见外来异物杂质  |                |              |                |                |              |   |  |

### 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        |
|--------------------------------|-------------|----------|-------------|
|                                | 普通熟制地黄      | 九蒸九晒熟制地黄 |             |
| 水分, g/100g                     | 片、块 ≤18.0   |          | GB 5009. 3  |
|                                | 整 只 ≤40.0   |          |             |
| 灰分(以干基计), g/100g               | ≤6.0        | ≤5.5     | GB 5009. 4  |
| 总砷(以 As 计), mg/kg              | ≤1.0 (以干基计) |          | GB 5009. 11 |
| 铅 <sup>*</sup> (以 Pb 计), mg/kg | ≤0.9 (以干基计) |          | GB 5009. 12 |
| 汞(以 Hg 计), mg/kg               | ≤0.2 (以干基计) |          | GB 5009. 17 |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg               | ≤0.5 (以干基计) |          | GB 5009. 15 |

\*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 和卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

### 3.4 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 | $10^3$ | $10^4$ | GB 4789.2  |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2 | 10     | $10^2$ | GB 4789.3  |
| 霉菌, CFU/g      | $\leq$ 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。

### 3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 3.6 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 GB14881 的规定。

### 3.7 其它要求

污染物限量应符合 GB2762 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以地黄或怀地黄为原料,经预处理后,再经过一次以上或九次浸润[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,使地黄浸湿润透的过程]、多次或九次蒸制(或炖制)、切制(或不切制)、多次或九次烘干干燥或阳光晾晒干燥、杀菌(或不杀菌)、包装加工而成的即食的熟制地黄。

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,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 和国家卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

焦作市怀府玖制中药科技有限公司