



410535S-2025



博爱县怀仁堂生物科技有限公司企业标准

Q/BHS 0008S-2025

熟制黄精

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

博爱县怀仁堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由博爱县怀仁堂生物科技有限公司提出。

本标准由博爱县怀仁堂生物科技有限公司和博爱县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：赵静静、秦艳红、高新朝、刘冠廷、侯君义、赵晨云。

H N

Q B

熟制黄精

1 范围

本标准规定了熟制黄精的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为原料，经过预处理、清洗、分切或不分切、浸渍或润透【黄酒、米酒、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】、蒸制、干燥、切片或不切片、包装而成的熟制黄精。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄精、橘皮、黑豆、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.2 米酒、黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	片状或具有产品应有的性状	取样品一瓶置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下观察其性状、色泽、嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味，并检查有无外来物质。
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 40	GB 5009.3
灰分, %	≤ 6.0	GB 5009.4
*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。

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	10 ²	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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。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，经过预处理、清洗、分切或不分切、浸渍或润透【黄酒、米酒、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】、蒸制、干燥、切片或不切片、包装而成的熟制黄精。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》的规定，制订本企业标准，作为组织生产、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。

博爱县怀仁堂生物科技有限公司

H N

Q B