



411934S-2025



怀沁园食品科技(温县)有限公司企业标准

Q/ HQY 0006S-2025

熟制黄精

2025-06-25 发布

2025-06-25 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，经过挑选、清洗等预处理、浸润【用黄酒（或米酒）、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用浸泡、喷洒等方式使黄精浸湿润透】、蒸制、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾凉或不晾凉、成型或不成型、包装而成的可即食熟制黄精。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄精、橘皮、砂仁应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.2 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 或 GB/T 17946 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.4 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 干姜应符合 GB/T 15691 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 ≤	35.0（未干燥的产品）	GB 5009.3
	20（干燥的产品）	
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.28（未干燥的产品）	GB 5009.12
	0.7（干燥的产品）	

注：*铅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
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 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以黄精为原料，经过挑选、清洗等预处理、浸润【用黄酒（或米酒）、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用浸泡、喷洒等方式使黄精浸湿润透】、蒸制、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾凉或不晾凉、成型或不成型、包装而成的可即食熟制黄精。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。

怀沁园食品科技(温县)有限公司