



412085S-2025



焦作广草志生物科技有限公司企业标准

Q/JGS 0002S-2025

熟制地黄

2025-07-09 发布

2025-07-09 实施

焦作广草志生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作广草志生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵卫卫。

H N
Q B

熟制地黄

1 范围

本标准规定了熟制地黄的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地黄为原料，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、喷洒等方式使地黄浸湿润透】、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地黄。

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 砂仁、橘皮（陈皮）应清洁、卫生、无污染，其质量要求符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.5 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.6 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.7 干姜应符合 NY/T 1193 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	具有本品应有的性状	从样品中取出1个，将本品放入一烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气、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	≤ 30.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
总砷（以 AS 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.11

汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.17
* 该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	10 ²	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 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 规定。

2.6 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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、菌落总数和大肠菌群的检验。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，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、喷洒等方式使地黄浸湿润透】、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，参照相关标准的要求制定本企业标准，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国家卫健委（2024年 第4号）公告的规定。

焦作广草志生物科技有限公司