



412348S-2025

河南九蒸九晒食品有限公司企业标准

Q/HJJ 0002S-2025

熟制黄精

2025-08-05 发布

2025-08-05 实施

河南九蒸九晒食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南九蒸九晒食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨庆飞、张龙龙。

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，经挑拣、清洗等预处理、浸润【用黄酒（或米酒）、水或黄酒（或米酒）与橘皮（陈皮）、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（经多次浸润、蒸制、干燥）、成型或不成型、包装加工而成的熟制黄精。

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、砂仁、橘皮（陈皮）、姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.4 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.5 黑豆应符合 GB 1352 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	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，放入清水中检查有无外来杂质
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 60（未干燥的产品） 20（干燥的产品）	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28(未干燥的产品) 0.7（干燥的产品）	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；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，经挑拣、清洗等预处理、浸润【用黄酒（或米酒）、水或黄酒（或米酒）与橘皮（陈皮）、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（经多次浸润、蒸制、干燥）、成型或不成型、包装加工而成的熟制黄精。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。

河南九蒸九晒食品有限公司