



412366S-2025



温县正源斋食品有限公司企业标准

Q/ZYZS 0001S-2025

熟制地黄

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

温县正源斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县正源斋食品有限公司提出。

本标准由温县正源斋食品有限公司起草。

本标准起草人：王亚鹏、张丽娜。

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，经预处理[分拣、清洗、切片（或切块）或不切片（或不切块）]、用黄酒、米酒、浸润液（用黄酒或米酒与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，加水煮制、过滤而成）中的一种浸泡（或喷酒）、蒸制（或煮制）、干燥或不干燥[可采用反复多次“浸泡（或喷酒）、蒸制（或煮制）、干燥或不干燥”工艺]、成型或不成型、晾凉、包装制成的熟制地黄。

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 地黄应清洁、卫生、无污染，符合国家卫健委(2024 年第 4 号)公告的规定。

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 橘皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.6 砂仁应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.8 黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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	
滋味、气味	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
	经干燥产品	未经干燥产品	
水分, g/100g	≤20	20~65	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	6.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9(以干基计)	GB 5009.12

镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5 (以干基计)	GB 5009.15
砷 (以 As 计), mg/kg	≤	1.0 (以干基计)	GB 5009.11
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.2 (以干基计)	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 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	10 ²	10 ³	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按照国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以地黄为原料，经预处理[分拣、清洗、切片（或切块）或不切片（或不切块）]、用黄酒、米酒、浸润液（用黄酒或米酒与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，加水煮制、过滤而成）中的一种浸泡（或喷酒）、蒸制（或煮制）、干燥或不干燥[可采用反复多次“浸泡（或喷酒）、蒸制（或煮制）、干燥或不干燥”工艺]、成型或不成型、晾凉、包装制成的熟制地黄。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》的有关规定制定本标准，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。

温县正源斋食品有限公司

H N

Q B