



412367S-2025



温县正源斋食品有限公司企业标准

Q/ZYZS 0002S-2025

熟制黄精

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、包装制成的熟制黄精。

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 黄精、橘皮应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 砂仁应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB/T13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 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
	干燥产品	未干燥产品	
水分，g/100g	≤20	20~65	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 7	0. 29	GB 5009. 12 或 GB 5009. 268
* 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 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

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。

2.8 标签

应标识“推荐食用量≤15 克/天”和“婴幼儿、儿童、孕妇、乳母不宜食用”等警示语。

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

本标准适用于以黄精为原料，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县正源斋食品有限公司