



412609S-2025



河南中辰食品有限公司企业标准

Q/HZS 0004S-2025

熟制黄精

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南中辰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中辰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：傅厚旺。

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、清洗、分切或不分切、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与陈皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸制或炖制、干燥、包装加工而成的熟制黄精。

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 黄精应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.3 砂仁、陈皮、干姜应符合《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	≤ 0.7	GB 5009.12

* 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 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

熟制黄精是以黄精为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与陈皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸制或炖制、干燥、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食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

河南中辰食品有限公司

Q B