



412637S-2025

焦作市怀府玖制中药科技有限公司企业标准

Q/JHZ 0002S-2025

熟制黄精

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

焦作市怀府玖制中药科技有限公司 发布

前 言

本标准提出单位：焦作市怀府玖制中药科技有限公司。

本标准起草单位：焦作市检测学会、焦作市怀府玖制中药科技有限公司。

本标准主要起草人：李春光、宋晓龙、郭小电、张 帆。

熟制黄精

1 范围

本标准规定了熟制黄精的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为原料，经预处理后，再经过一次以上或九次浸润[黄酒（或米酒）、添加（或不添加）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，用浸泡或喷洒等方式，使黄精浸湿润透的过程]、多次或九次蒸制（或炖制）、切制（或不切制）、多次或九次烘干干燥或阳光晾晒干燥、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的即食（或非即食）的熟制黄精。

2 分类

2.1 产品按形状分为整只或片或块。

2.1.1 片为厚片，尺寸约为小于 6mm。

2.1.2 块为不规则小块，块的尺寸约为小于 12mm。

2.2 产品按食用方法分为即食和非即食。

2.2.1 即食产品可直接食用。

2.2.2 非即食产品不可直接食用，可作食品原料或煲汤、煮粥之用，或加水煮开（食用）。

2.3 产品按加工工艺分为普通熟制黄精和九蒸九晒熟制黄精。

2.3.1 普通熟制黄精加工工艺：

以黄精为原料，经预处理后，再经过一次以上浸润[黄酒（或米酒）、添加（或不添加）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，用浸泡或喷洒等方式，使黄精浸湿润透的过程]、多次蒸制（或炖制）、切制（或不切制）、多次烘干干燥或阳光晾晒干燥、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的即食（或非即食）的熟制黄精。

2.3.2 九蒸九晒熟制黄精加工工艺：

以黄精为原料，经预处理后，再经过九次浸润[黄酒（或米酒）、添加（或不添加）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，用浸泡或喷洒的方式，使黄精浸湿润透的过程]、九次蒸制（或炖制）、切制（或不切制）、九次烘干干燥或阳光晾晒干燥、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的即食（或非即食）的九蒸九晒熟制黄精。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 黄精应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB2763 中蔬菜制品项下的规定。

3.1.3 黑豆、橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

3.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

3.1.5 米酒应符合 GB 2758 的规定。

3.2 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
	普通熟制黄精			九蒸九晒熟制黄精			
	片	块	整只	片	块	整只	
色泽	表面棕褐色至黑色，略有光泽，			表面黑亮			取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、质地、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	本品为不规则的厚片、厚薄不一，可见筋脉小点。	本品为不规则的块状，大小不一，可见筋脉小点。	具有产品应有的性状	本品为不规则的厚片、厚薄不一，可见筋脉小点。	本品为不规则的块状，大小不一，可见筋脉小点。	具有产品应有的性状	
质地	质地柔软，味甜	微硬，略带韧性、黏性	质地柔软，味甜	质地柔软，味甜	微硬，略带韧性、黏性	质地柔软，味甜	
气味	具有产品应有的气味，无异味						
滋味	微甜，略酸			味甜，微酸			
杂质	无正常视力可见外来异物杂质						

3.3 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
	普通熟制黄精	九蒸九晒熟制黄精	
水分, g/100g	片、块 ≤15.0		GB 5009.3
	整 只 ≤25.0		
灰分（以干基计），g/100g	≤7.0	≤6.0	GB 5009.4
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤0.7		GB 5009.12

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

即食产品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 样品的采样和处理, 按 GB 4789. 1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

3.7 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 GB2763 的规定, 食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

4 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 (仅限即食产品)、大肠菌群 (仅限即食产品)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄精为原料，经预处理后，再经过一次以上或九次浸润[黄酒（或米酒）、添加（或不添加）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，用浸泡或喷洒等方式，使黄精浸湿润透的过程]、多次或九次蒸制（或炖制）、切制（或不切制）、多次或九次干燥、杀菌（或不杀菌）、包装加工而成的即食（或非即食）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。

焦作市怀府玖制中药科技有限公司