



410043S-2026



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0012S-2026

熟制地黄

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

湍之源农业（河南省）有限责任公司 发布

前 言

本标准由湍之源农业（河南省）有限责任公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：刘起栓。

本标准自发布实施之日起替代：Q/TZY 0012S-2025。

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，经过挑选、清洗等预处理，浸润【用黄酒（或米酒）、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、喷洒等方式，使地黄浸湿润透】、蒸制或炖制、晾凉、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制或炖制、干燥）、成型、包装而成的可即食熟制地黄。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 地黄应符合《国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024 年 第 4 号）的规定。

2.1.2 橘皮、黑豆、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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 | 具有该产品应有的性状，无霉变 | 从样品中随机取出适量，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 | |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 | |

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, % | ≤ 30.0 | GB 5009.3 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.9（以干基计） | GB 5009.12 |
| 砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 1.0（以干基计） | GB 5009.11 |

| | | | |
|-----------------------------------|---|-----------|------------|
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ | 0.5（以干基计） | GB 5009.15 |
| 汞（以 Hg 计），mg/kg | ≤ | 0.2（以干基计） | GB 5009.17 |
| 注：*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 | 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 生产加工过程中的卫生要求

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，食药物质的使用应符合 国家公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以地黄为原料，经过挑选、清洗等预处理，浸润【用黄酒（或米酒）、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、喷洒等方式，使地黄浸湿润透】、蒸制或炖制、晾凉、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制或炖制、干燥）、成型、包装而成的可即食熟制地黄。

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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告的规定。

湍之源农业（河南省）有限责任公司