



410043S-2026



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0012S-2026

熟制地黃

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

熟制地黃

1 范围

本标准规定了熟制地黃的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地黃为原料，经过挑选、清洗等预处理，浸润【用黃酒（或米酒）、水或黃酒（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、噴洒等方式，使地黃浸湿润透】、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黃。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 地黃应符合《国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黃等 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

Q B