



410407S-2026



焦作市昊仕达农业有限公司企业标准

Q/JHSD 0001S-2026

# 熟制地黄

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

焦作市昊仕达农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市昊仕达农业有限公司提出。

本标准由河南中方质量检测技术有限公司和焦作市昊仕达农业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：魏文、史盼峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/JHSD 0001S-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、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾凉或不晾凉、成型或不成型、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 地黄应符合国家卫健委 2024 年第 4 号公告和《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.2 橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.3 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，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、滋味	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
水分, g/100g	$\leq$ 50.0 (未干燥的产品) 30 (干燥的产品)	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	$\leq$ 0.9 (以干基计)	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	$\leq$ 0.5 (以干基计)	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	$\leq$ 1.0 (以干基计)	GB 5009.11
汞 (以Hg计), mg/kg	$\leq$ 0.2 (以干基计)	GB 5009.17

注：\*铅指标严于卫健委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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，食物质应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 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、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾凉或不晾凉、成型或不成型、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，制订本企业标准，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卫健委 2024 年第 4 号公告《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》的规定。

焦作市昊仕达农业有限公司

H N

Q B