



410447S-2026



正翱高科（南阳）有限公司企业标准

Q/ZAGK 0002S-2026

熟制黄精

2026-02-24 发布

2026-02-24 实施

正翱高科（南阳）有限公司 发布

前 言

本标准由正翱高科（南阳）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任俊武、米豪、陈春焱。

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、浸润（加入黄酒）（一次或多次）、蒸制（一次或多次）、干燥（一次或多次）、分切或不分切、蒸制（一次或多次）、干燥（一次或多次）、包装加工而成的即食熟制黄精。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.3 生产用水符合 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，闻其气味，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 | ≤ 36.0 | GB 5009.3 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.29 | GB 5009.12 |

注：*铅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 |
| 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

以计量方式销售的产品, 不适用于JJF 1070的规定; 对于预先定量包装的产品, 其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。

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(不适用于以计量方式销售的预包装产品)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以黄精为原料，经预处理、浸润（加入黄酒）（一次或多次）、蒸制（一次或多次）、干燥（一次或多次）、分切或不分切、蒸制（一次或多次）、干燥（一次或多次）、包装加工而成的即食熟制黄精。

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。

正翱高科（南阳）有限公司

H N

Q B