



410609S-2026



河南臻源汉方健康产业科技有限公司企业标准

Q/HZHJ 0002S-2026

熟制黄精

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南臻源汉方健康产业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南臻源汉方健康产业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔令杰。

本标准替代Q/HZHJ 0002S-2025。

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、清洗、分切或不分切、{浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮（陈皮）、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸（炖）制、干燥或不干燥、成型}（经一次或多次上述工艺）、包装加工而成的熟制黄精。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黄精、橘皮（陈皮）、砂仁应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.3 干姜应符合 GB/T 30383 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 黑豆应符合 GB 1352 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	片状或具有产品应有的性状	取样品一瓶置于洁净的白瓷盘中，在自然光条件下观察其性状、色泽、嗅其气味，并用清水漱口，尝其滋味，并检查有无外来物质。
色泽	具有相应产品特有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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, %	≤ 45（未干燥产品） 30（干燥产品）	GB 5009.3
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.7（干燥产品）	GB 5009.12

	0.29 (未干燥产品)	
注：*该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
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

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。

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

本标准适用于以黄精为原料，经预处理、清洗、分切或不分切、{浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮（陈皮）、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸（炖）制、干燥或不干燥、成型}（经一次或多次上述工艺）、包装加工而成的熟制黄精。

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。

H N

河南臻源汉方健康产业科技有限公司

Q B