



410619S-2026



武陟县军旭生物科技有限公司企业标准

Q/WJXS 0002S-2026

熟制黄精

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

武陟县军旭生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县军旭生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘国军。

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酒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷酒）、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、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) | GB 5009.3 |
| | 30 (干燥产品) | |
| *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酒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷酒）、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。

武陟县军旭生物科技有限公司

H N
Q B