



410915S-2026



河南怡丰园农业发展有限公司企业标准

Q/HYFY 0001S-2026

熟制黄精

2026-04-16 发布

2026-04-16 实施

河南怡丰园农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南怡丰园农业发展有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:马明方、李春生、王军、董浩淋、何平丽、刘文佳、尚召、郭世卓。

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，经挑选、清洗、修剪或不修剪等预处理、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、喷洒等方式使黄精浸湿润透】、蒸制、干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）或不干燥、成型、包装、杀菌、冷却、外包装加工而成的即食熟制黄精。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 黄精、干姜、橘皮、砂仁应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.2 米酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 黑豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 生活饮用水符合 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	具有本品应有的性状	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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)	≤ 55.0（未干燥的产品） 30（干燥的产品）	GB 5009.3
总灰分（以干基计）/(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.28（未干燥的产品） 0.7（干燥的产品）	GB 5009.12

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
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
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目包括：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，经挑选、清洗、修剪或不修剪等预处理、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、喷洒等方式使黄精浸润透】、蒸制、干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）或不干燥、成型、包装、杀菌、冷却、外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，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。

河南怡丰园农业发展有限公司

H N

Q B