



411304S-2026

焦作市鑫诚怀药有限公司企业标准

Q/JXC 0009S-2026

# 熟制地黄

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

焦作市鑫诚怀药有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市鑫诚怀药有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭萍、杜莎莎、郭逢艳。

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（新鲜地黄或干燥地黄）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】、熟制（单次或多次）、晾晒（单次或多次）或干燥（单次或多次）、分切或不分切、成型、包装加工而成的熟制地黄。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 地黄应符合卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

2.1.2 橘皮、黑豆、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.4 生活饮用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 新鲜地黄应新鲜、清洁、无污染，无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 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	≤ 30.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9（以干基计）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5（以干基计）	GB 5009.15
总砷（以As计），mg/kg	≤ 1.0（以干基计）	GB 5009.11
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 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, 食药用物质的使用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（新鲜地黄或干燥地黄）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】、熟制（单次或多次）、晾晒（单次或多次）或干燥（单次或多次）、分切或不分切、成型、包装加工而成的熟制地黄。

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。

H N

焦作市鑫诚怀药有限公司

Q B