



411581S-2026

河南森源新农业科技有限公司企业标准

Q/HSY 0001S-2026

# 熟制黄精

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

河南森源新农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南森源新农业科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：冯衡、张起帆。

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）、成型、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	≤ 50.0 (未干燥的产品) 30 (干燥的产品)	GB 5009.3
灰分, 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: \*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

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。

## 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）、成型、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。

河南森源新农业科技有限公司

H N

Q B