



411430S-2026

焦作禾源食品科技有限公司企业标准

Q/JZHY 0002S-2026

# 熟制地黄

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

焦作禾源食品科技有限公司 发布

# 前 言

本标准提出单位：焦作禾源食品科技有限公司。

本标准起草单位：焦作禾源食品科技有限公司。

本标准主要起草人：史云龙。

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为原料，经过预处理、清洗、浸润[用黄酒(或米酒等)、水或黄酒(或米酒等)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，使地黄浸透]、蒸制、干燥或不干燥(或经一次以上浸润、熟制、干燥)、晾制或不晾制、成型或不成型、包装而成的可即食熟制地黄。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 地黄应符合国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告的规定。
- 2.1.3 橘皮、砂仁应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.4 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.5 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 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	具有产品应有的性状	取样品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, %	≤ 50.0 (未干燥产品) 30.0 (干燥产品)	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

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：*该指标严于国家卫健委（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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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，食品添加剂的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目：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

本标准适用于以地黄为原料，经过预处理、清洗、浸润[用黄酒(或米酒等)、水或黄酒(或米酒等)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，使地黄浸透]、蒸制、干燥或不干燥(或经一次以上浸润、熟制、干燥)、晾制或不晾制、成型或不成型、包装而成的可即食熟制地黄。

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国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告的规定。

焦作禾源食品科技有限公司