



412106S-2026

焦作市骐晟食品科技有限公司企业标准

Q/JQS 0002S-2026

熟制黄精

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

焦作市骐晟食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市骐晟食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李国琪。

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）与陈皮、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、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾制或不晾制、成型、包装而成的可即食熟制黄精。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄精、陈皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黄酒应符合GB/T 13662和GB 2758的规定。
- 2.1.4 米酒应符合GB 2758的规定。
- 2.1.5 黑豆应符合GB 2715 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
色泽	具有本品种应有的色泽	取适量样品，置入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有本品种应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
性状	具有产品应有的性状	
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）	GB 5009. 3
	30（干燥的产品）	
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）	GB 5009.12
	0.7（干燥的产品）	

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

微生物指标应符合表 3 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
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：1： 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄精为原料，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）与陈皮、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、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾制或不晾制、成型、包装而成的可即食熟制黄精。

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。

焦作市骐晟食品科技有限公司