



412547S-2026

焦作市怀宝生物科技有限公司企业标准

Q/JHB 0001S-2026

熟制地黄

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

焦作市怀宝生物科技有限公司 发布

前 言

本标准提出单位：焦作市怀宝生物科技有限公司。

本标准起草单位：河南省食品和盐业检验技术研究院，焦作市怀宝生物科技有限公司。

本标准主要起草人：赵一真，张晨，王国栋。

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, %	≤ 55.0（未干燥产品） 35.0（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 ^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
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：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。

焦作市怀宝生物科技有限公司