



412285S-2026



温县正源斋食品有限公司企业标准

Q/ZYZS 0003S-2026

熟制肉苁蓉(荒漠)

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

温县正源斋食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县正源斋食品有限公司提出。

本标准由温县正源斋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：王亚鹏。

H N
Q B

熟制肉苁蓉(荒漠)

1 范围

本标准规定了熟制肉苁蓉（荒漠）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以肉苁蓉(荒漠)为原料，经预处理、清洗、[浸润(水、黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒，或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，浸泡或喷洒)、蒸(炖)制、干燥或不干燥](经一次或多次上述工艺)、切制成型或不切制成型、包装加工而成的熟制肉苁蓉(荒漠)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 肉苁蓉(荒漠)应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》(2023 年第 9 号)的规定。

2.1.2 生活饮用水符合 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 橘皮、黑豆、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》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，用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，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 ≤	60(未烘干的产品)	GB 5009. 3
	30(烘干的产品)	
*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 ≤	0.5（以干基计）	GB 5009. 11

汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1（以干基计）	GB 5009.17
注：*铅指标严于国家卫健委 2023 年第 9 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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以肉苁蓉(荒漠)为原料，经预处理、清洗、[浸润(水、黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒，或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，浸泡或喷洒)、蒸(炖)制、干燥或不干燥](经一次或多次上述工艺)、切制成型或不切制成型、包装加工而成的熟制肉苁蓉(荒漠)。

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依据。

本标准中铅指标严于国家卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。

温县正源斋食品有限公司