



412792 S-2026



焦作怀彦堂种植有限公司企业标准

Q/JHS 0003S-2026

熟制黄精

2026-09-20 发布

2026-09-20 实施

焦作怀彦堂种植有限公司 发布

前 言

本标准由焦作怀彦堂种植有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：原晓彦、杨建超、王海。

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（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与陈皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸制（单次或多次）、干燥（单次或多次）或不干燥、切片或不切片、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、橘皮、黑豆、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.2黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.3生活饮用水符合 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	具有本品应有的性状	从样品中取出1个，将本品放入一烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气、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	≤ 40.0（未干燥） 15.0（干燥）	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7（干燥的产品） 0.25（未干燥的产品）	GB 5009.12
* 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 中的平板计数法
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 第二法
注 1：a 样品的采样及处理按 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 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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黄精为原料，经预处理、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与陈皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡或喷洒）、蒸制（单次或多次）、干燥（单次或多次）或不干燥、切片或不切片、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。

H N
焦作怀彦堂种植有限公司
Q B