



412812S-2026



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0024S-2026

甘草提取物

2026-09-23 发布

2026-09-23 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：潘天义、章文晋、文雁君、李林正、李宏龙、金子恒、刘益红、於春峰、魏兆军。

本标准替代 Q/HZD 0024S-2019。

H N
Q B

甘草提取物

1、范围

本标准规定了甘草提取物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆科植物甘草、胀果甘草、光果甘草干燥根及根茎为原料，经热水提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、干燥制成的食品用甘草提取物。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 甘草应符合无霉变、无腐烂、无泥沙、无外来有毒杂草，农残符合 GB 2763 药用植物限值的规定。
- 2.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 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	粉末状	取 5g 左右被测样品于洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光下用肉眼观察其外观色泽和组织形态，检查有无杂质。放入烧杯中80℃左右的温水 150ml 冲溶稀释后，立即嗅其气味，辨其滋味， 静置 2min 后，观察烧杯底部有无沉淀。
色泽	棕色至呈棕褐色	
滋味、气味	具有甘草特有的香气与滋味、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，%	≤ 7.0	GB 5009.3
甘草酸，%	≥ 8.0	GB/T 22248
灰分，%	≤ 12.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，%	≤ 4.0	GB 5009.4
铅*（Pb），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（As），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（Cd），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

汞（Hg）,mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注：*铅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 ^b				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					
^b 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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌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

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

农药残留限量应符合 GB2763 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、甘草酸、灰分、酸不溶性灰分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豆科植物甘草、胀果甘草、光果甘草干燥根及根茎为原料，经热水提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、干燥制成的食品用甘草提取物。

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，微生物参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中大恒源生物科技股份有限公司