



412640S-2026



焦作怀状元农业发展有限公司企业标准

Q/JHZY 0005S-2026

熟制黄精

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

焦作怀状元农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由焦作怀状元农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯玉方、赵正科。

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、清洗、分切或不分切、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡、喷洒）、蒸制或炖制、干燥、成型、包装加工而成的熟制黄精。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄精应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.3 黑豆应符合 GB1352 和 GB2715 的规定。
- 2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.5 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水符合 GB5749 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	取样品一瓶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	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的气、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,%	≤ 35	GB 5009. 3
*铅（以Pb计）,mg/kg	≤ 0. 7	GB 5009. 12
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
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 的规定。

2. 6 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

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。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、清洗、分切或不分切、浸润（黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒；或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种，煮制而成的液浸泡、喷洒）、蒸制或炖制、干燥、成型、包装加工而成的熟制黄精。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
Q B