



413302S-2025



焦作市玖仁堂农业有限公司企业标准

Q/JJRT 0002S-2025

熟制黄精

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

焦作市玖仁堂农业有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市玖仁堂农业有限公司和河南中方质量检测技术有限公司共同提出。
本标准由焦作市玖仁堂农业有限公司和河南中方质量检测技术有限公司共同起草。
本标准主要起草人：崔雅鑫、杨林夕、郭小燕。

H N

Q B

熟制黄精

1 范围

本标准规定了熟制黄精要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为原料，经过挑选、清洗等预处理、浸润【用黄酒（或米酒）、水或黄酒（或米酒）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、喷洒等方式使黄精浸湿润透】、蒸制、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾晒或不晾晒、成型或不成型、包装而成食熟制黄精。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄精、橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.2 黑豆应符合 GB 2715 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 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，观察其性状、色泽及有无杂质，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	≤ 50.0 (未干燥的产品) 30 (干燥的产品)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.28 (未干燥的产品) 0.7 (干燥的产品)	GB 5009.12

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

编制说明

本标准适用于以黄精为原料，经过挑选、清洗等预处理、浸润【用黄酒（或米酒）、水或黄酒（或米酒）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、喷洒等方式使黄精浸湿润透】、熟制、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、熟制、干燥）、晾凉或不晾凉、成型或不成型、包装而成食熟制黄精。

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。

焦作市玖仁堂农业有限公司