



412753S-2025



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0004S-2025

# 地黄粉及复合地黄粉

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

焦作市农友生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市农友生物科技有限公司提出。

本标准由中原美谷（洛阳）科技产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张瑶瑶、李晓、高英魁、李鸣、顾启帆，闫利霞，顾雪利。

H N

Q B

# 地黄粉及复合地黄粉

## 1 范围

本标准规定了地黄粉及复合地黄粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生地黄为主要原料，经过挑选、清洗、熟制（蒸制）或不熟制、烘干、粉碎，添加或不添加砂仁、紫苏、薄荷、铁皮石斛、黄芪、灵芝、甘草、鸡内金、昆布、白芷、黄芥子、乌梅、百合、薏苡仁、莲子、黄精、玉竹、芡实、覆盆子、益智仁、茯苓、刀豆、丁香、白胡椒、山茱萸、酸枣仁、龙眼肉、西洋参、栀子、淡豆豉、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、淡竹叶、白茅根、大枣、枸杞子、肉苁蓉、麦冬、天冬、茶叶、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种，经粉碎、二次粉碎、过筛，添加或不添加水苏糖、低聚木糖、低聚果糖、菊粉、木糖醇、抗性糊精、赤藓糖醇、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、乳粉、白砂糖中的一种或几种，经混匀或不混匀、分装封口、包装加工而成的地黄粉及复合地黄粉。

根据添加原料不同可分为：包括地黄粉、复合地黄粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生地黄、麦冬、天冬应符合国家卫健委国家市场监管总局相关公告(2024年4号)的规定。

2.1.2 砂仁、紫苏、薄荷、甘草、鸡内金、昆布、白芷、黄芥子、乌梅、百合、薏苡仁、莲子、黄精、玉竹、芡实、覆盆子、益智仁、茯苓、刀豆、丁香、酸枣仁、龙眼肉、栀子、淡豆豉、菊花、淡竹叶、白茅根应清洁、卫生、无污染，其质量要求符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.3 肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸应符合国家卫健委国家市场监管总局相关公告(2023年9号)的规定。

2.1.4 人参(人工种植5年以下)应符合原卫生部公告(2012年第17号)的规定。

2.1.5 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 茶叶应符合 GB 31608 的规定。

2.1.9 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.10 低聚木糖应符合 GB/T 35545 和中华人民共和国卫生部 2008 第 12 号公告的规定。

2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.12 菊粉应符合 GB/T 41377 和中华人民共和国卫生部 2009 第 5 号公告的规定。

2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.14 抗性糊精应符合QB/T 5947 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 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	具有产品固有的性状	取适量样品放置于白瓷盘中,在室内自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味,并检查有无外来物质
色泽	具有产品固有的色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味,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	≤ 7.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7 (以干基计)	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 1.0 (以干基计)	GB 5009.11
汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.2 (以干基计)	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5 (以干基计)	GB 5009.15

\* 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
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 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、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

本标准适用于以生地黄为主要原料，经过挑选、清洗、熟制（蒸制）或不熟制、烘干、粉碎，添加或不添加砂仁、紫苏、薄荷、铁皮石斛、黄芪、灵芝、甘草、鸡内金、昆布、白芷、黄芥子、乌梅、百合、薏苡仁、莲子、黄精、玉竹、芡实、覆盆子、益智仁、茯苓、刀豆、丁香、白胡椒、山茱萸、酸枣仁、龙眼肉、西洋参、栀子、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、淡竹叶、白茅根、大枣、枸杞子、肉苁蓉、麦冬、天冬、茶叶、人参（人工种植5年以下）中的一种或几种，经粉碎、二次粉碎、过筛，添加或不添加水苏糖、低聚木糖、低聚果糖、菊粉、木糖醇、抗性糊精、赤藓糖醇、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、乳粉、白砂糖中的一种或几种，经混匀或不混匀、分装封口、包装加工而成的地黄粉及复合地黄粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，污染物指标参照GB 2762 中干制蔬菜和卫健委 2024 年第 4 号公告制定，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。

焦作市农友生物科技有限公司