



410585S-2026



焦作市农友生物科技有限公司企业标准

Q/JZNY 0002S-2026

黄精粉及黄精复合粉

2026-03-20 发布

2026-03-20 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。

本标准由焦作市农友生物科技有限公司和中原美谷（洛阳）科技产业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李晓、张瑶瑶、高英魁、马令雨、白颖慧、顾启帆、闫利霞、顾雪利。

H N

Q B

黄精粉及黄精复合粉

1 范围

本标准规定了黄精粉及黄精复合粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄精为主要原料，经过挑选、清洗、熟制（蒸制）或不熟制、烘干、粉碎，添加或不添加大米、小米、黑芝麻、核桃仁、红豆、小麦胚、麦片、黑豆、燕麦、藜麦、黑米、豌豆、荞麦、砂仁、紫苏、薄荷、铁皮石斛、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、地黄、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、麦芽、山楂、陈皮（橘皮）、葛根、白扁豆、党参、决明子、肉豆蔻、肉桂、甜杏仁、沙棘、罗汉果、金银花、姜、枳椇子、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、菊苣、蒲公英、黄芪、麦冬、天冬、桃仁、人参（人工种植5年以下）、茶叶、油莎豆、玛卡粉、奇亚籽、亚麻籽、羽衣甘蓝其中一种或多种，经熟化（炒制、烘焙或膨化）、粉碎，添加或不添加菊粉、木糖醇、低聚木糖、水苏糖、低聚果糖、白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、鱼胶原蛋白肽、植脂末、乳粉、羧甲基纤维素钠、赤藓糖醇、异麦芽酮糖醇、抗性糊精、聚葡萄糖、麦芽糊精、柠檬酸、食用香精其中一种或多种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、分装封口、包装加工而成。

根据添加原料不同可分为：包括黄精粉、黄精复合粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、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、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、麦芽、山楂、陈皮（橘皮）、葛根、白扁豆、党参、决明子、肉豆蔻、肉桂、甜杏仁、沙棘、罗汉果、金银花、姜、枳椇子、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、菊苣、蒲公英、桃仁应清洁、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。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 红豆应符合 NY/T 599 的规定。

2.1.7 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.8 麦片应符合 QB/T 2762 的规定。

2.1.9 黑豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.10 燕麦应符合 LS/T 3260 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫健委国家市场监督管理总局相关公告(2023 年 9 号)的规定。
- 2.1.16 地黄、麦冬、化橘红、天冬应符合国家卫健委国家市场监督管理总局相关公告(2024 年 4 号)的规定。
- 2.1.17 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.18 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.19 白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 甜杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 茶叶应符合 GB 31608 的规定。
- 2.1.23 油莎豆应符合国家卫健委《关于桃胶等 15 种“三新食品”的公告》(2023 年第 8 号)的规定。
- 2.1.24 玛卡应符合国家卫健委《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》(2011 年第 13 号)的规定。
- 2.1.25 奇亚籽应符合国家卫健委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.26 亚麻籽应符合 GB/T 15681 的规定。
- 2.1.27 羽衣甘蓝应符合 NY/T 583 的规定。
- 2.1.28 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。
- 2.1.29 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.31 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。
- 2.1.32 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.33 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.34 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.36 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.37 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.38 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.39 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.42 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。

- 2.1.43 抗性糊精应符合QB/T 5947 的规定。
- 2.1.44 聚葡萄糖应符合GB 1886.385 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.47 食用香精应符合 GB 30616 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 | 粉末状或颗粒状 | 从样品中取出50g, 将内容物倒入白瓷盘中, 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, 将本品冲泡, 品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品固有的色泽 | |
| 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 | ≤ 10.0 | GB 5009.3 |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅* (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.12 |
| 展青霉素 ^a , μg/kg | ≤ 20.0 | GB 5009.185 |
| a 仅适用于添加山楂的产品检验。 | | |
| * 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 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3中的平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10第二法 |
| 霉菌, CFU/g | 5 | 2 | 50 | 10 ² | GB 4789.15 |

注：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 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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，食药物质和新食品原料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、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，添加或不添加大米、小米、黑芝麻、核桃仁、红豆、小麦胚、麦片、黑豆、燕麦、藜麦、黑米、豌豆、荞麦、砂仁、紫苏、薄荷、铁皮石斛、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、地黄、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、麦芽、山楂、陈皮（橘皮）、葛根、白扁豆、党参、决明子、肉豆蔻、肉桂、甜杏仁、沙棘、罗汉果、金银花、姜、枳椇子、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、荷叶、莱菔子、菊苣、蒲公英、黄芪、麦冬、天冬、桃仁、人参（人工种植5年以下）、茶叶、油莎豆、玛卡粉、奇亚籽、亚麻籽、羽衣甘蓝其中一种或多种，经熟化（炒制、烘焙或膨化）、粉碎，添加或不添加菊粉、木糖醇、低聚木糖、水苏糖、低聚果糖、白砂糖、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、鱼胶原蛋白肽、植脂末、乳粉、羧甲基纤维素钠、赤藓糖醇、异麦芽酮糖醇、抗性糊精、聚葡萄糖、麦芽糊精、柠檬酸、食用香精其中一种或多种，经粉碎或不粉碎、混合或不混合、分装封口、包装加工而成。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，参照 GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》规定，制定本企业标准，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。

焦作市农友生物科技有限公司