



412460S-2025



河南恒昌德食品科技有限公司企业标准

Q/HHCD 0003S-2025

熟制怀地黄

2025-08-13 发布

2025-08-13 实施

河南恒昌德食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南恒昌德食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：康喜霞、康静、康力戈、闫建东、陆素珍。

H N

Q B

熟制怀地黄

1 范围

本标准规定了熟制怀地黄的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以怀地黄为原料，经过清洗、挑选等预处理、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、喷洒等方式使怀地黄浸湿润透】、蒸制、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾凉或不晾凉、成型或不成型、包装而成的可即食熟制怀地黄。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 怀地黄应符合国家卫健委2024年第4号公告和《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.2 橘皮、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 黑豆应符合GB 2715 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 生活饮用水应符合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	\leq 65.0 (未干燥的产品) 20.0 (干燥的产品)	GB 5009.3

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9（以干基计）	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.5（以干基计）	GB 5009.15
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

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 和卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

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

本标准适用于以怀地黄为原料，经过清洗、挑选等预处理、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、喷洒等方式使怀地黄浸湿润透】、蒸制、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制、干燥）、晾凉或不晾凉、成型或不成型、包装而成的可即食熟制怀地黄。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 和卫健委 2024 年第 4 号公告《关于怀地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》的规定。

河南恒昌德食品科技有限公司