



410042S-2026



湍之源农业（河南省）有限责任公司企业标准

Q/TZY 0010S-2026

# 熟制黄精

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

湍之源农业（河南省）有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由湍之源农业（河南省）有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘起栓。

本标准自发布实施之日起替代：Q/TZY 0010S-2025。

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，使黄精浸润透】、蒸制或炖制、晾凉、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制或炖制、干燥）、成型、包装而成的可即食熟制黄精。

## 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、GB2763 的规定。

2.1.2 橘皮、黑豆、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》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 生产用水符合 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	固态，无霉变	随机抽取样品 1 份，倒入洁净的白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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)	≤ 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 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	100	1000	GB 4789.10
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15

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

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

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

出厂检验项目包括：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。

QB

## 编制说明

本标准适于以黄精为原料，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】、蒸制或炖制、晾凉、干燥或不干燥（或经一次以上浸润、蒸制或炖制、干燥）、成型、包装而成的可即食熟制黄精。

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，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  
湍之源农业（河南省）有限责任公司