



410106S-2026



洛阳九蒸记健康科技有限公司企业标准

Q/LJK 0003S-2026

# 熟制黄精

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

洛阳九蒸记健康科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳九蒸记健康科技有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳九蒸记健康科技有限公司。

本标准主要起草人：蔡明明。

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。

本标准适用于以黄精为原料，经预处理、清洗、[浸润(黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒，或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，浸泡或喷洒)、蒸(炖)制、干燥或不干燥](经一次或多次上述工艺)、分切成型或不分切成型、包装加工而成的熟制黄精。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄精、橘皮、黑豆、砂仁、干姜应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.2 生活饮用水符合 GB 5749 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。

### 2.2 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，用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，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	≤ 60(未干燥的产品)	GB 5009.3
	20(干燥的产品)	
*铅(以 Pb 计), mg/kg	0.29(未干燥的产品)	GB 5009.12
	0.7(干燥的产品)	

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 <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
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 1: 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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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原料，经预处理、清洗、[浸润(黄酒、米酒中的一种浸泡或喷洒，或水、黄酒、米酒中的一种与橘皮、黑豆、砂仁、干姜中的一种或几种辅料的水煮液，浸泡或喷洒)、蒸(炖)制、干燥或不干燥](经一次或多次上述工艺)、分切成型或不分切成型、包装加工而成的熟制黄精。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳九蒸记健康科技有限公司

H N

Q B