



411532S-2026

好想你健康股份有限公司企业标准

Q/HXN 0060S-2026

茯苓

2026-06-09 发布

2026-06-09 实施

好想你健康股份有限公司 发布

前 言

本标准由好想你健康食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周玲、李洋。

本标准自发布实施日期起替代Q/HXN 0060S-2026，备案号411016S-2026。

H N

Q B

茯苓

1 范围

本标准规定了茯苓的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以茯苓为原料，经原料预处理、挑选、包装加工而成的非即食的茯苓。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 茯苓应无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 7096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	呈立方块状或方块状厚片	从样品中取出1盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	呈白色或灰白色，少数淡红色	
气味	具有产品应有的气味，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	≤18	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
无机砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤0.1	GB 5009.17

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

2.5 食品生产加工过程

卫生要求应符合GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以茯苓为原料，经原料预处理、挑选、包装加工而成的非即食的茯苓。

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。

好想你健康食品股份有限公司