

Q/JDT

亳州敬道堂食品有限公司企业标准

Q/JDT 0002 2026

九蒸九晒黄精



2026-1-5发布

2026-1-8实施

亳州敬道堂食品有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触，以强制性国家标准、行业标准及地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本企业食品安全标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求；参照GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》、GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》、GB 29921《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》，比较了GB 14884《食品安全国家标准蜜饯》的相关要求，并结合《食品生产许可证审查细则》要求及本产品特性制定。

本标准由亳州敬道堂食品有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：耿嘉蔚。

本标准于2026年01月05日首次发布；



九蒸九晒黄精

1 范围

本标准规定了黄精的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、判定规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于条款3术语和定义中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2761	食品安全国家标准食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 8956	食品安全国家标准蜜饯生产卫生规范
GB/T 10782	蜜饯质量通则
GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家食品药品监督管理总局令（2015）12号《食品召回管理办法》

国家质量监督检验检疫总局（2023）70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）123号《食品标识管理规定》

国家原卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发〔2002〕51号）》



3 术语和定义

九蒸九晒黄精：以黄精为原料，经清洗、预处理、蒸煮、晒(烘干)反复多次、再分拣、切片或不切片、烘干或不烘干、包装等工艺制成的九蒸九晒黄精(以下简称产品)。切片或不切片、配料或不配料、烘干或不烘 干、包装等工艺制成的黄精。

4 技术要求

4.1基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则 应符合《中华人民共和国食品安全法》第四章以及GB 14881的规定，不得添加非食用物质；使用的原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921的要求以及国家相关规定。

4.2原辅材料要求

4.2.1生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2.2黄精

应符合相应的安全标准或有关规定。

4.2.3其他原辅料

应无变质、无异味、无虫蛀，无其他夹杂物，形态完整；色泽正常、一致；并符合GB 2761、GB 2762、 GB 2763、GB 29921以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.3感官要求

应符合表1的规定。

表1感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的正常色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线
气味、滋味	无异味、无异臭	
组织状态	具有该产品应有的形状特征	下观察色泽、组织状态、杂质。闻其气味， 用温水漱口，品其滋味
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.4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)≤	30.0	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)≤	0.78	GB 5009.12
其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量		应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定和公告

4.5微生物指标

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 ³	10 ⁴	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	45				GB 4789.15

注：样品的分析及处理按GB4789.1和GB/T4789.2执行

4.6净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JF 1070中的规定检验。产品净含量以标签明示为准，散装计量称重。

5食品添加剂

5.1食品添加剂质量

应符合相应的安全标准和相关规定。

5.2食品添加剂的品种和使用量

应符合 GB 2760的规定。

6生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956的规定。

7检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.1出厂检验

7.1.1产品出厂需经质检部门检验合格，并附产品合格证方可出厂。

7.1.2产品出厂检验项目

感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

7.2型式检验

7.2.1 型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全面要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 正常生产时，每年进行一次检验；
- f) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有差异较大时。

7.2.2型式检验项目

包括本标准技术要求中的全部项。

7.3组批



同一批投料生产的产品为一检验批次。

7.4 抽样方法

在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取300g 样品，所抽取样品1/2用于检验，1/2 为备用样品。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部合格，则判该批产品合格。其他指标有一项或一项以上不合格，可从该批产品中重新加倍抽样，对不合格项进行复验，若复验结果全部合格，则判定该批产品合格，若复验结果有一项不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标如有不合格，则判定该批产品不合格。微生物项目不得复检。

7.5.2 当供需双方对检验结果有争议时，可由双方协商解决或委托法定仲裁检验机构依据本标准规定进行仲裁。

8 标签、标志、包装、贮存、运输、产品召回

8.1 标签、标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定及国家有关标准规定和国家质量监督检验检疫总局（2009）123号《食品标签管理规定》的规定执行。

8.2 包装

产品包装应符合 GB/T 6543、GB4806.13、GB 23350和有关安全标准或有关规定。

8.3 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不同类别的产品应按照产品要求贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应防潮防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签执行。

8.5 产品召回

按国家食品药品监督管理局令（2015）12号《食品召回管理办法》的规定执行。



