

Q/JDT

亳州敬道堂食品有限公司企业标准

Q/JDT 0003 2026

九蒸九晒地黄



2026年1月5日发布

2026年1月8日实施

亳州敬道堂食品有限公司 发布

前 言

本文件所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件依据《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：标准化文件的结构和起草规则》的要求，严格遵守强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、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最大农药残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》的有关规定进行制定。

本文件由亳州敬道堂食品有限公司提出并起草负责解释。

本文件主要起草人：耿嘉蔚。

本文件于2026年01月5日首次发布。



九蒸九晒地黄

1. 范围

本文件规定了九蒸九晒地黄（蜜饯）的术语和定义、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本文件适用于第3章术语和定义中规定的产品的生产、销售、检验。

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. 1	食品安全国家标准食品微生物学检验总则
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 8956	食品安全国家标准蜜饯生产卫生规范
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 10782	蜜饯质量通则
GB 7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
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
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家原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》
国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告(2024年第4号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 九蒸九晒地黄

以地黄为主要原料，加入其他辅料，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地黄（蜜钱）（以下简称产品）。

4 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、人员的基本要求和准则应符合《食品安全法》第四章以及GB14881的规定，不得添加非食品物质原料。所选用原辅料品种只能是传统上作为食品，或国家卫生和计划生育委员会(卫生部)公告既是食品又是药品的品种及新食品原料。使用的食品添加剂品种、范围、使用量应符合GB 2760及国家有关规定和公告；使用的食品原料应符合GB 2761 、GB 2762 、GB 2763的规定。

4.2 原辅材料要求

4.2.1 地黄：应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告(2024年第4号)的规定。

4.2.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2.3 其他原辅料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.3 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指标	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽：	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下检查 有无异物。闻其气味，用温开水漱 口，品其滋味。
滋味、气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异味	
组织状态	具有该产品应有的组织形态，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.4 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) ≤	30	GB 5009. 3
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0. 78	GB 5009. 12
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定	
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定	
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定	
注：其他理化指标应符合相关法律法规的规定。		

4.5 微生物限量

4.5.1 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(若非指定，均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌/(CFU/g) ≤	45				GB 4789. 15
样品的采集及处理按GB 4789. 1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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量等技术指标(国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有规定的，从其规定)。检验合格产品方可出厂。

6.1.2 型式检验

6.1.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每年至少进行一次检验；
- b) 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

6.1.2.2 型式检验项目包括本文件第4章除4.1、4.2外的全部内容。

6.2 组批与抽样

6.2.1 由同一班次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

6.2.2 在成品库以随机抽样方法抽取样品，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg(不少于6个包装)，样品分成两份，一份检验，一份备查。

6.3 判定规则

6.3.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判定该批产品或该次型式检验结论为合格品；

6.3.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论不合格；

6.3.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本文件规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.3 包装

产品包装应密封良好，包装材料应符合相应安全标准和有关规定。

7.4 运输

运输工具应保持清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输。运输时盖帆布等遮盖物品，防潮、防雨、防暴晒。

7.5 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性 或有异味的物品同处贮存。

8 保质期

在本文件规定的贮运条件下，产品保质期以外包装标签标识为准。