

Q/QHSY

安徽青禾食养健康产业发展有限公司

Q/QHSY 0009S-2026

九制黄精

2026-02-24 发布

2026-02-24 实施

安徽青禾食养健康产业发展有限公司 发布

前言

本企业文件按GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编制

本标准由安徽安徽青禾食养健康产业发展有限公司提出

本文件起草单位：安徽青禾食养健康产业发展有限公司

本文件主要起草人：李飞华

九制黄精

1、范围

本文件规定了九制黄的术语和含义、技术要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、召回等要求。

2、规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志	
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
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 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T30642	食品抽样检验通则	
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3、术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 九制黄精

以黄精为原料，经清洗、蒸制（反复多次）、晾晒（烘干）（反复多次）、分拣、切片或不切片、包装等工艺制成的九制黄精。本品可泡水饮用或直接食用。

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《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。
所使用的食品原料应符合 GB 2761 、GB 2762 、GB 2763 的规定。

4.2 原料要求

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 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	灰黄色 、黄棕色或褐色	取适量被试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽、组织状态、杂质；闻其气味，品其
气味、滋味	气微， 味甜， 嚼之有黏性	
组织状态	环节明显，有众多须根痕，有细皱纹，质坚实，稍带柔韧，切面粗糙，散列维管束小点明显。	
杂 质	无肉眼可见的霉斑和杂质	

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 /% ≤	45.0	GB 5009.3
总 灰 分 /% ≤	4.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	4.0	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1/（μg/kg）≤	5.0	GB 5009.22
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、GB2763 及国家有关规定	

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	C	m	N	
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	C	m	N	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大 可允许超出m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按 JJF 1070 规定的方法测定。

5、生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.1 操作步骤

5.1.1 选料清洗

5.1.2 预晒/泡软

5.1.3 清水浸润

5.1.4 九蒸九晒（第 1 蒸晒、第 2 蒸晒、第 3 蒸晒、第 4 蒸晒、第 5 蒸晒、第 6 蒸晒、第 7 蒸晒、第 8 蒸晒、第 9 蒸晒）

5.1.5 终晒定型

5.1.6 成品处理

5.1.7 密封保存

6、检验规则

6.1 批次的确定

同一原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

6.2 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、水分、灰分、霉菌等技术指标(国家法律法规、规章等有规定的,从其规定)。检验合格产品方可出厂。

6.3 型式检验

型式检验每年一次,或当出现下列情况之一时进行检验:

6.3.1 原料、工艺、设备发生较大变化时;

6.3.2 停产三个月以上,重新恢复生产时;

6.3.3 国家相关监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

感官指标、理化指标有 1 项以上(包括 1 项)不符合本标准时,从同批产品中双倍量抽样复检不符合指标,如仍不符合本标准规定的,整批产品判为不合格;微生物指标不符合本标准时,判定该批产品为不合格产品,不得复检。

7 标识、包装、运输、贮存、保质期、召回

7.1 标识

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050 的规定及国家有关标准和规定标注。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 14881、GB/T 17590、和有关安全标准或有关规定;储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔、摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存;产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中;严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱底部应有 10cm 以上垫板。

7.5 保质期

保质期根据产品的贮存条件和包装条件的不同而有所不同，具体按照标签标示的保质期内内容执行。

7.6 召回

按《食品召回管理办法》等有关的规定执行