

# 团 体 标 准

T/SSX 013-2025

## 石泉九制黄精

2026-01-14 发布

2026-02-14 实施

陕西省食品科学技术学会 发布

## 目 次

1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 要求.....	2
5 试验方法.....	3
6 检验规则.....	4
7 标志 标签 包装 运输和贮存.....	4

## 前 言

本文件依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由安康越航农旅开发有限公司提出，陕西省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：安康越航农旅开发有限公司、石泉县林业技术推广站、安康市农业科学研究院、陕西亚青检测科技有限公司、安康市农业科学研究院、安康市农产品质量安全检测监测中心、石泉县蚕桑发展服务中心。

本文件主要起草人：柯斧、周文、晏筱波、李相前、杨平、李季、李瑜、孙莹莹、王志斌、张欢欢、姚程杰。

本文件由安康越航农旅开发有限公司负责解释。

本文件属首次发布。

# 石泉九制黄精

## 1 范围

本文件规定了石泉九制黄精的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于石泉九制黄精。

## 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，仅注日期的版本适用于本文件。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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
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 5009.13	食品安全国家标准	食品中铜的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准	食品中二氧化硫的测定
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
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合	
GB 14884	食品安全国家标准	蜜饯
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	定量包装商品计量监督管理办法	（国家市场监督管理总局令第70号）
	《中华人民共和国药典》	（2025年版）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

### 3.1 石泉黄精

在石泉县行政区域内生产，且符合本文件要求的鸡头黄精（*Polygonatum sibiricum* Red.），春、秋二季采挖，除去须根，洗净，置沸水中略烫或蒸至透心，干燥。

### 3.2 九制黄精

黄精多次蒸制和烘（晒）制而成的产品。

### 3.2 九制

多次蒸制或烘（晒）制。

## 4 要求

### 4.1 生产加工

#### 4.1.1 加工流程

原料→清洗去杂→脱须根→蒸制→烘（晒）制→切割→包装与标志→贮藏。

#### 4.1.2 原料

选择种植3年以上无病斑、无霉烂、无虫蛀的鲜黄精。

#### 4.1.3 脱须根

鲜黄精暴晒2d或65℃±2℃热烘10h~12h，待须根干后入脱毛机脱须根20min~30min取出。

#### 4.1.4 清洗去杂

用清水冲洗去除泥土、须根等杂质，沥干水分，按大小分类，备蒸制用。

#### 4.1.5 蒸制

第1次蒸制：鲜黄精在100℃~105℃蒸制直至透心或置沸水中煮至透心。

第2次蒸制：将第1次烘（晒）制好的黄精在90℃~110℃蒸制6h~8h。

第3次蒸制：将第2次烘（晒）制好的黄精在90℃~110℃蒸制3h~4h。

第4次及以后每次蒸制：将上次烘（晒）制好的黄精在90℃~110℃蒸制1h~2h。

#### 4.1.6 烘晒

每次蒸制后自然摊晾或70℃以下热烘至六成干。

### 4.2 产品分类

按品质分为一级、二级、三级。

### 4.3 质量要求

#### 4.3.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈棕黑色
滋味、气味	具有本品应有的滋味、气味，无异味
状 态	具有本品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物

#### 4.3.2 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目		指 标		
		一 级	二 级	三 级
水分，%	≤	15.0		
总灰分（以干基计），%	≤	4.0		
浸出物，%	≥	45.0		

黄精多糖（以无水葡萄糖计），%	≥	9.0	8.0	7.0
-----------------	---	-----	-----	-----

#### 4.3.3 安全质量指标

应符合表2的规定。

表2 安全质量指标

项 目		指 标
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8
总砷（以As计），mg/kg	≤	2.0
镉（以Cd计），mg/kg	≤	1.0
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.2
铜（以Cu计），mg/kg	≤	20
二氧化硫（以SO <sub>2</sub> 计），g/kg	≤	0.35

#### 4.3.4 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/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0	-
霉菌，CFU/g ≤	50			
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

4.3.5 净含量：应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.3.6 食品添加剂限量

食品添加剂按照GB 2760的规定。

#### 4.3.7 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763中药用植物的规定。

### 5 检验方法

5.1 感官要求：按GB 14884中关于感官要求的检验方法执行。

#### 5.2 理化指标

5.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 总灰分：按GB 5009.4规定的方法测定。

5.2.3 黄精多糖：按《中华人民共和国药典 2025年版一部、四部》黄精项下方法测定。

5.2.4 浸出物：按《中华人民共和国药典》（2025年版 四部）通则 2201项下的醇溶性浸出物测定法中的热浸法测定。

#### 5.3 安全质量指标

5.3.1 总砷：按GB 5009.11规定的方法测定。

5.3.2 铅：按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3.3 镉：按GB 5009.15规定的方法测定。

5.3.4 汞：按GB 5009.17规定的方法测定。

5.3.5 铜：按GB 5009.13规定的方法测定。

5.3.6 二氧化硫：按 GB 5009.34 规定的方法测定。

#### 5.4 微生物限量

5.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.4.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.4.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.4.5 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

5.5 净含量：按 JJF 1070 的规定执行。

#### 6 检验规则

6.1 组批：同一产区、同一等级、同一原料、同一生产日期、为同一批次。

6.2 抽样：按照随机抽样的方法，从每批产品中抽取样品不少于 2kg，所抽样品分成 2 份，1 份检测，1 份备查。

6.3 出厂检验：产品出厂前须逐批检验，合格并签发合格证后方可出厂。检验项目包括：感官、净含量、水分、总灰分、菌落总数。

#### 6.4 型式检验

项目为本标准 4.3.1 条~4.3.5 条规定的内容，每年至少进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a. 工艺或原料发生重大改变时；
- b. 产品投产鉴定前；
- c. 停产 6 个月以上再生产时；
- d. 国家监督部门提出要求时。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果中所有项目符合本标准规定时，判该批产品合格；

6.5.2 检验结果中微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不得进行复检。

6.5.3 检验结果中除微生物指标外，有一项指标不合格，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

#### 7 标志 标签 包装 运输和贮存

7.1 标志、标签：预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装标识应符合 GB/T 191 的要求。

#### 7.2 包装

产品内包装材料应符合 GB/T 10004 的规定。外包装用瓦楞纸箱包装，其材质应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.3 运输：运输工具应清洁、干燥、无异味、有蓬盖；运输中应轻装轻卸、防雨、防晒。

#### 7.4 贮存

应贮存于符合食品安全卫生要求、防虫、防鼠、通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性或潮湿的物品混贮。产品应堆放在垫板上且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，中间留有通道。

符合本标准贮存条件的，保质期为 12 个月。

---