

T/J H H J

团 体 标 准

T/JHHJ 002—2025

代替T/JHHJ 001—2022

九华黄精丸

2025 - 10 - 30 发布

2025 - 11 - 28 实施

青阳县绿色食品产业协会 发布

前 言

本文件按照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。

本文件代替T/JHHJ 001-2022《九华黄精丸》。

本文件起草单位：青阳灵青农产品农民专业合作社联合社、青阳县农业农村水利局、九华黄精产业研究院、青阳县绿色食品产业协会、青阳县南峰食品有限公司。

本文件主要起草人：林陈成、王建凯、徐志发、林学军、吴振东、李寅、章琪、黄锟。

本文件于2022年首次发布，本次为第一次修订。

九华黄精丸

1 范围

本文件规定了九华黄精丸的术语和定义、原料要求、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理和保质期。

本文件适用于 T/JHHJ 0002-2025 中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应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 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 4789.3 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用双瓦楞和单瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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
- DB34/T 3014-2017 地理标志产品 九华黄精
- 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》
- 国家市场监督管理总局令（2020）第31号《食品召回管理办法》
- 原国家质量监督检验检疫总局令（2007）第102号《食品标识管理规定》
- 原国家卫生部《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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

九华黄精丸 Jiuhua Polygonatum cyrtonema ball

以九华黄精、黑芝麻等食品和/或食品原料（如：黑米等）、既是食品又是药品的物品（如：桑叶等）、国家卫生行政部门公告的新食品原料（新资源食品）（如：辣木叶等）、食用农产品（如：牛肝菌等）等的一种或多种为主要原料，添加或不添加食品或食品原料（如：蜂蜜等）、调味品（如：食醋等）、既是食品又是药品的物品（如：阿胶等）、国家卫生行政部门公告的新食品原料（新资源食品）（如人参（人工种植）等）、食用农产品等辅料的一种或多种，添加或不添加食品用香精、食品添加剂（如木糖醇等），经清洗、蒸煮、晒制、打粉、搓丸、包装等工艺制作而成的即食方便食品（丸型）。产品根据原辅料的不同，可分为黄精芝麻丸、芝麻丸、辟谷丸、玫瑰丸等。

4 原料要求

- 4.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
 4.2 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
 4.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
 4.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
 4.5 黄精：应符合 DB34/T 3014-2017 的规定。

5 技术要求**5.1 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 GB 14881 的规定，不得添加非食用物质；使用的原辅料应符合 GB2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 等的要求以及国家相关规定。

5.2 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
色泽	具有本品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
组织状态	丸型，圆整均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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)	≤15	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.50	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤5.0	GB 5009.22
黄精(%)	$8 \leq x \leq 30$	
其他真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定	
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	

5.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	≤10	≤10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

5.5 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 JJF 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。

6 食品添加剂

食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

由同一批原料、同一个班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样

从同一批产品中随机抽取。每批抽样应不少于 6 个最小包装单位（总数不少于 1kg），样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

8.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

8.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

8.3.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，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) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

8.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。检验项目有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的则判定该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

9.1 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原国家质量监督检验检疫总局令（2007）第 102 号《食品标识管理规定》的规定执行。

9.2 包装

产品包装及材料应符合 GB 4806.7、GB/T 6543 和 GB 14881 中相关规定。包装储运标志应符合 GB/T191 的规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、干燥，在运输过程中应有遮盖物，防止日晒雨淋。不得与有毒、有害物品混装、混运。

9.3.2 运输时应避免剧烈撞击和日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放。

9.4 贮存

贮藏产品的仓库应保持清洁、阴凉干燥通风，严防受热或阳光暴晒。隔墙离地存放，不得与有毒有害物质混贮。

9.5 产品召回管理

按国家市场监督管理总局令（2020）第 31 号《食品召回管理办法》的规定执行。

9.6 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产日起，保质期按产品标签执行。
