

青阳县绿色食品产业协会团体标准

《九华黄精丸》编制说明

一、标准制定背景

“九华黄精”文化历史悠久，积淀深厚，相关食品产业兴旺发达，为进一步挖掘“九华黄精”产品，大力推动传承和弘扬“九华黄精”食品文化精髓，促进“九华黄精”文化传承创新、持续发展，青阳县绿色食品产业协会开展了“九华黄精”系列标准研制工作，一方面通过标准化手段统一原料要求、统一制作工艺，统一出 品质量，以标准引领，发挥标准化在制作工艺上的技术支撑作用，擦亮并凝聚“九华黄精”品牌效应，激活当地的经济活力；二是通过九华黄精相关产品制作工艺标准，逐步建成九华黄精相关产品的标准体系，有助于宣传九华黄精产品特色，降低食品安全风险，促进九华黄精产品健康有序发展，推动产品特色化、品牌化、标准化、产业化具有重要意义。

二、工作简况

（一）任务来源

本标准由青阳县绿色食品产业协会提出并立项。

（二）标准主要工作过程

1、团体标准起草阶段（2022年7月）

标准于在2022年7月正式起草，本标准由青阳县绿色食品产业协会牵头成立标准编制工作组，确定了标准编制的工作方案。工作组在标准立项后，于7月下旬在青阳县绿色食品产业协会举行了工作组标准讨论会。会上，工作组简要介绍了该标准的立项背景，工作进展和计划以及主要内容。标准起草工作组在前期框架的基础上，对标准研制的内容结构进行进一步的研究，结合相关研究资料，同时标准在吸收行业内先进的技术、借鉴已有的成果、尽可能反映国内在最新研究成果和满足最新出版的相关标准要求的基础上，初步确定标准的主要内容，形成了标准草案。

2、团体标准初稿形成阶段（2022年8月）

2022年8月，起草小组对标准初稿进行反复讨论，征集修改意见和建议。会后，起草小组根据意见和建议对团体标准进行修改，形成标准征求意见稿。

三、标准主要技术要求及编写依据

（一）标准格式

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。

（二）主要内容

1、范围

本标准规定了九华黄精丸的术语和定义、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。

2、术语和定义

规定了九华黄精丸的定义。

九华黄精丸：以枸杞、杭白菊、罗汉果、红枣、甘草、生姜、黑芝麻、薏苡仁、红豆、黑豆、绿豆、玛咖粉、碧根果仁、扁桃仁、松子仁、夏威夷果仁、杏仁（甜、苦）、南果子仁、葵花籽仁、开心果、核桃仁、腰果仁、无花果、玉米、小麦、糙米、荞麦、山药、莲子、苦瓜、山楂、红米、荔枝粉、苹果粉、香蕉粉、提子粉、桃子粉、芒果粉、猕猴桃粉、梨子粉、米粉、魔芋粉、紫薯粉、绿茶粉、红茶粉、草莓粉、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、钝顶螺旋藻、极大螺旋藻、玫瑰茄、小麦胚芽粉、黄秋葵、益智仁、桃仁、火麻仁、葡萄干、花生、青果、白果、肉桂、砂仁、桑葚（椹）、紫苏、紫苏籽、榧子、桔红、香橼、莱菔子、白芷、丁香、木

瓜、覆盆子、茯苓、玉竹、鲜芦根、酸枣、酸枣仁、橘皮、桔梗、黄精、葛根、薤白、栀子、麦芽、肉豆蔻、余甘子、沙棘、芡实、刀豆、香薷、高良姜、菊苣、白扁豆、白扁豆花、菊花、金银花、代代花、槐花、柠檬、黄芥子、枳椇子、佛手、鲜白茅根、小蓟、乌梅、蓝莓、冬瓜、椰果果肉、坚果、籽类、鸡内金、蛹虫草、杜仲雄花、大麦苗、茉莉花、奇亚籽、圆苞车前子壳、丹凤牡丹花、广东虫草子实体、阿萨伊果、雪莲培养物、五指毛桃、玉米须、三七花、黑枸杞、沙棘叶、猕猴桃、风梨、菠萝、哈密瓜、杏干、草莓、梅肉、苹果、黑加仑、杨桃、百香果、番石榴、香橙、西柚、雪梨干、胡萝卜干、花椒、乌药叶、金花茶、茶树花、梨果仙人掌、针叶樱桃果、酸角、松花粉、油菜花粉、玉米花粉、向日葵花粉、紫云英花粉、荞麦花粉、芝麻花粉、高粱花粉、魔芋、刺梨、蚕蛹、天贝、海藻糖、低聚果糖、芫荽、山奈、椰子、银耳、莲藕、香芋、西红柿、红甜菜根、黄瓜、西兰花、小米、南瓜、西瓜、芹菜籽、黑木耳、可可粉、杏仁粉等食品和/或食品原料（如：大麦、燕麦、黑米、赤小豆、黄豆、桂圆等）、既是食品又是药品的物品（如：桑叶、淡竹叶、荷叶、鱼腥草、藿香、马齿苋、薄荷、蒲公英、槐米、百合、胖大海、决明子等）、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、平卧菊三七等）、食用农产品（如：牛肝菌、茶树菇等）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

、酵母、白砂糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、奶粉、麦芽糊精、麦芽糖、酒类（如：黄酒、白酒等）、调味品（如：食醋等）、淀粉糖、香辛料]、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。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。

3、技术要求

规定了原辅料要求，成品感官要求、理化指标、微生物指标、净含量指标、食品添加剂要求、生产加工过程卫生要求、检验要求、标签要求、标志要求、包装要求、运输要求、贮存要求、产品召回管理要求、保质期要求。

2022年 9月 9 日