

# T/HNSPXH

## 河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

### 怀熟地黄

Huai Rehmanniae Radix Praeparata

征求意见稿

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：



# 怀熟地黄

## 1 范围

本文件规定了怀熟地黄的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、储存和运输等。

本文件适用于以怀地黄为原料，经过预处理、多次酒制或不酒制（酒制过程中加入或不加入橘皮、干姜、黑豆、砂仁中的一种或多种）、多次蒸制、多次干燥、成型、包装而成的怀熟地黄。

## 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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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

GB5009.11 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 5009.15 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13662 黄酒

GB/T 20350 地理标志产品 怀地黄

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

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）

《中华人民共和国药典》2020 年版一部

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**怀地黄** *Huai Radix Rehmanniae*

按GB/T 20350规定的北纬34°48′ ~35°30′、东经112°02′ ~113°38′，焦作市行政辖区的武陟县、孟州市、沁阳市、博爱县、修武县、温县范围内，按GB/T 20350规定的规范技术种植、采收的玄参科地黄属地黄（*Rehmannia glutinosa* Libosch）根及其初加工产品鲜怀地黄、生怀地黄。

#### 3.2

**怀熟地黄** *Huai Rehmanniae Radix Praeparata*

以怀地黄为原料，经过预处理、多次酒制或不酒制（酒制过程中加入或不加入橘皮、干姜、黑豆、砂仁中的一种或多种）、多次蒸制、多次干燥、成型、包装而成的怀熟地黄。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 怀地黄应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部、国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告和 GB/T 20350 的规定。

4.1.2 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 干姜、黑豆、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部。

4.1.5 橘皮应符合 Q/SHY 0004 S 的规定。

4.2 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                                                         |
|-------|---------------------|--------------------------------------------------------------|
| 性状    | 质柔软而带韧性，不易折断        | 取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下，观察性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口尝其滋味，检查有无异物 |
| 色泽    | 表面和断面均为乌黑色，有光泽      |                                                              |
| 气味、滋味 | 具有本产品固有的气味、滋味微甜，无异味 |                                                              |
| 杂 质   | 无正常视力可见外来异物         |                                                              |

4.3 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，%             | ≤ 20        | GB 5009. 3  |
| 铅（以 Pb计）， mg/ kg | ≤ 1.0(以干基计) | GB 5009. 12 |
| 镉（以 Cd计）， mg/ kg | ≤ 0.5(以干基计) | GB 5009. 11 |
| 砷（以 As计）， mg/ kg | ≤ 1.0(以干基计) | GB 5009. 15 |
| 汞（以 Hg计）， mg/ kg | ≤ 0.2(以干基计) | GB 5009. 17 |

4.4 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                       | 指 标 |   |                 |                 | 检验方法        |
|---------------------------|-----|---|-----------------|-----------------|-------------|
|                           | n   | c | m               | M               |             |
| 菌落总数，CFU/g                | 5   | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789. 2  |
| 大肠菌数，CFU/g                | 5   | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789. 3  |
| 霉菌， CFU/g                 | ≤50 |   |                 |                 | GB 4789. 15 |
| 沙门氏菌，CFU/25g              | 5   | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4  |
| 金黄色葡萄球菌                   | 5   | 1 | 100             | 1000            | GB 4789. 10 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |     |   |                 |                 |             |

#### 4.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

#### 4.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

产品出厂前，由质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于500g，样品分为2份，1份供检验用，1份供复检备用。型式检验加倍抽样。

#### 5.3 检验分类

##### 5.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。

##### 5.3.2 型式检验

型式检验项目为4.2、4.3、4.4、4.7中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

#### 5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。

## 6 标志、标签、包装、运输和贮存

### 6.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050、《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）和相关的规定。

### 6.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

### 6.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

---