Q/QYSG

西安千益生物工程有限公司企业标准

Q/QYSG 0065S—2026

九蒸九晒制品（代用茶）

2026-09-10 发布　　2026-09-30 实施

西 安 千 益 生 物 工 程 有 限 公 司　　发　布

前　言

本标准按照GB/T 1.1—2020的规则起草。

本标准由西安千益生物工程有限公司提出。

本标准由西安千益生物工程有限公司负责起草。

本标准起草人：孙小荣。

本标准批准人：孙晓娟。

本标准属首次发布。

九蒸九晒制品（代用茶）

1 范围

本标准规定了九蒸九晒制品（代用茶）的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黄精、地黄、肉苁蓉（荒漠）、人参（人工种植）、大枣、生姜、黑芝麻、玉竹、黑豆、龙眼肉、黄酒中的一种或多种原料，将其清洗后进行蒸制、晾晒或烘干、浸泡或不浸泡黄酒，蒸制、晾晒或烘干需反复最多9次，经分切（或不分切），包装而成的九蒸九晒制品（代用茶）。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21302 包装用塑料复合膜、袋通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《保健食品理化及卫生指标检验与评价技术指导原则》2020年版
《中华人民共和国药典》（2020年版）
《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》
《国家卫生健康委员会2023年第9号公告》
《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(卫生部公告2012年第17号)

3 产品分类

3.1 九蒸九晒黄精（代用茶）

以黄精为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多 9 次，包装而成的九蒸九晒黄精（代用茶）。

3.2 九蒸九晒熟地黄（代用茶）

以地黄为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多 9 次，包装而成的九蒸九晒熟地黄（代用茶）。

3.3 九蒸九晒肉苁蓉（代用茶）

以肉苁蓉（荒漠）为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多 9 次，包装而成的九蒸九晒肉苁蓉（代用茶）。

3.4 九蒸九晒黄精枣（代用茶）

以黄精、大枣为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多 9 次，包装而成的九蒸九晒黄精枣（代用茶）。

3.5 九蒸九晒人参（代用茶）

以人参（人工种植）为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多9次，包装而成的九蒸九晒人参（代用茶）。

3.6 九蒸九晒黑芝麻（代用茶）

以黑芝麻为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多9次，包装而成的九蒸九晒黑芝麻（代用茶）。

3.7 九蒸九晒黑豆（代用茶）

以黑豆为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多9次，包装而成的九蒸九晒黑豆（代用茶）。

3.8 九蒸九晒玉竹（代用茶）

以玉竹为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多9次，包装而成的九蒸九晒玉竹（代用茶）。

3.9 九蒸九晒生姜（代用茶）

以生姜为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多9次，包装而成的九蒸九晒生姜（代用茶）。

3.10 九蒸九晒龙眼肉（代用茶）

以龙眼肉为原料，浸泡或不浸泡黄酒，经蒸制、晾晒或烘干反复最多9次，包装而成的九蒸九晒龙眼肉（代用茶）。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 黄精、地黄、肉苁蓉（荒漠）、大枣、生姜、黑芝麻、玉竹、黑豆、龙眼肉：应符合《中华人民共和国药典》的规定。

4.1.2 人参（人工种植）：应符合关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告(卫生部公告2012年第17号)的规定。

4.1.3 黄酒：应符合GB/T 13662的规定。

4.1.4 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项	要　　求	检验方法
色泽	棕色至黑色	取适量的试样置于洁净的白瓷盘中，自然光下，目视、鼻嗅、口尝
组织状态	具有产品应有的组织状态	
滋味、气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味	
杂　质	无正常视力可见外来异物	

4.3 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）	≤	35	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项　　目		指　　标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	4.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
二氧化硫/(mg/kg)	≤	100	GB 5009.34

4.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。每批产品按生产批次及数量比例依据国家规定的方法随机抽样，抽样数量不少于 1kg 且应满足检验要求。微生物采样方法和数量按GB4789.1 执行。

5.2 出厂检验

5.2.1 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分。

5.2.2 每批产品须经检验部门检验，合格后方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 检验项目为本标准技术要求中技术要求规定的全部项目。

5.3.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；

b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；

c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

e) 新产品投产时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验项目有不合格项目，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，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

7 标签标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标签标识

7.1.1 标签标识：应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改＜食品标识管理规定＞的决定》及国家有关标准和规定的要求，不得暗示和宣称任何预防、治疗疾病的作用。

7.1.2 九蒸九晒人参不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及14周岁以下儿童不推荐食用；人参(人工种植)≤3克/天，其来源于5年及5年以下人工种植的人参。**九蒸九晒熟地黄**不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不推荐食用。**九蒸九晒肉苁蓉（荒漠）不适宜人群：**孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不推荐食用。

7.1.3 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。食品接触用塑料材料应符合 GB 4806.7或GB/T 21302或GB/T 28118或GB/T 10004 的规定，其他食品接触用材料应符合相关国家标准及法律法规的要求。包装应封口严密，不漏气。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、通风良好、卫生、安全以及有防尘、防虫、防鼠、防晒、防雨等设施的场所，离墙离地 20cm 以上存放。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、影响产品质量安全的物品同处贮存。

7.4 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。