



413467S-2018



河南省鑫龙农副产品有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2018

糖蒜

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

河南省鑫龙农副产品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由河南省鑫龙农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省鑫龙农副产品有限公司。

本标准主要起草人：郭自强、张风岭、刘少玲。

H N

Q B

糖蒜

1 范围

本标准规定了糖蒜的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以经修整、去皮的大蒜为主要原料，按比例添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、食醋，经混合调配、腌制、翻缸腌制、包装加工而成的即食糖蒜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.2 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	完整蒜头状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	浅白色	
气、滋味	蒜香气味，具有原料物质混合滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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)	≤ 70	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计）/(g/100g)	≤ 6	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	≤ 3	GB/T 12456
总糖（以葡萄糖计）/(g/100g)	≥ 10	GB 5009.7
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

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	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 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。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐含量、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以经修整、去皮的大蒜为主要原料，按比例添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、食醋，经混合调配、腌制、翻缸腌制、包装加工而成的即食糖蒜。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》和 SB/T 10439《酱腌菜》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鑫龙农副产品有限公司

H N

Q B