



411875S-2018



中牟县牟一山黑蒜加工厂企业标准

Q/ZMHS 0001S-2018

黑蒜

2018-06-22 发布

2018-06-22 实施

中牟县牟一山黑蒜加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由中牟县牟一山黑蒜加工厂提出并起草。

本标准起草人：段长勇。

H N

Q B

黑蒜

1 范围

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

本标准适用于以大蒜为原料, 经过拣选、60-95℃自身发酵 30 天左右、灭菌、包装而成的黑蒜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜大蒜应符合 GH/T 1194、GB 2762 和 GB 2763 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, 蒜瓣稍有皱缩	从样品中取出适量, 倒入一洁净的烧杯中, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	表皮为白色至黄棕色, 内部为棕色至黑色	
气味、滋味	具有相应品种黑蒜固有的气味、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	≤ 50.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	100	5000	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	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。 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

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

黑蒜是以大蒜为原料,经过拣选、60-95℃自身发酵 30 天左右、灭菌、包装而成的黑蒜。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 GH/T 1194 《大蒜》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。

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

本标准中铅指标严于国家标准 GB2762 的规定。

中牟县牟一山黑蒜加工厂

H N

Q B