ICS 67.020
CCS X 10

JAASS

团　　体　　标　　准

T/JAASS X-2021

黑蒜

Black garlic

2021－××－××发布　　2021－××－××实施

江苏省农学会　发 布

目　　次

前　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 要求 2
4.1 原料要求 2
4.2 感官要求 2
4.3 理化指标 2
4.4 微生物指标 2
4.5 净含量允差 3
5 食品生产加工过程中卫生要求 3
6 试验方法 3
6.1 感官要求 3
6.2 理化指标 3
6.3 微生物指标 3
6.4 净含量允差 4
7 检验规则 4
7.1 出厂检验 4
7.2 型式检验 4
7.3 组批与抽样 4
7.4 判定规则 4
8 标志、标签、包装、运输、贮存 5
8.1 标志、标签 5
8.2 包装 5
8.3 运输 5

8.4 贮存 5
9 保质期 5

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》给出的规则编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江苏省农学会提出并归口。

本文件起草单位：江苏黎明食品集团有限公司、江苏福多美生物科技有限公司。

本文件主要起草人：张黎明、张明永、曹梦辉、赵振科、张丽颖、韩洪庚、成双。

黑蒜

1 范围

本文件规定了黑蒜的要求、食品生产加工过程中卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以保鲜大蒜为原料，经过筛选、经高温高湿自然发酵工艺制成的黑蒜（以下简称产品）。

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 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 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 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157：H7/NM检验

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 12456 食品中总酸的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 保鲜大蒜

应符合清洁、无劣变的基本要求，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　目	要　求
外观	蒜头完整肥硕、蒜皮呈灰褐色，色泽基本均匀一致
蒜瓣色泽	呈黑褐色，色泽基本均匀一致
滋味和气味	具有发酵大蒜特有的滋味和气味，无异味
性状	质地呈果脯状
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
水分，g/100g	25~50
总酸（以乳酸计），g/100g	2.0~4.6
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8
农药残留限量	应符合GB 2763的规定

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项　　目	指　　标			
菌落总数，CFU/g　　≤	1000			
大肠菌群，MPN/g　　≤	3			
霉菌，CFU/g　　≤	25			
——	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	——
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	10000
大肠埃希氏菌 O157：H7	5	0	0/25g	——

4.5　净含量允差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5　食品生产加工过程中卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6　试验方法

6.1　感官要求

目测、口尝、鼻嗅。

6.2　理化指标

6.2.1　水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2　总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

6.2.3　铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3　微生物指标

6.3.1　菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

6.3.4 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.36 规定的方法测定。

6.4 净含量允差

按 JJF 1070 规定的方法进行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品应经生产厂质量检验部门检验合格后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 有下列情况之一时应进行型式检验：

a)停产3个月以上恢复生产时；

b)正常生产每半年时年进行一次型式检验；

c)原料来源发生重大改变，可能影响产品质量时；

d)食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.2.2 型式检验项目包括本标准中第 4 章除 4.1 外规定的全部项目。

7.3 组批与抽样

由同一班次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批，按每批产量 1‰ ~2‰ 随机抽取样品，批产量小于 1 t 的按 1 t 计算；样品量大于 2 kg，并不少于 8 个独立包装，样品分成两份，一份检验，一份备查。

7.4 判定规则

所有项目检验结果符合本标准的规定，则判该批产品为合格或该次型式检验为合格。检验结果中如有不合格项（微生物除外，微生物指标不合格不得复检），应自同批产品中加倍抽样，对不合格项进行复检，若复检结果仍有不合格项，则判定该批产品为不合格或该次型式检验为不合格，复检结果全部合格的，则判该批产品为合格或该次型式检验为合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

产品内包装采用塑料复合膜、袋包装，外包装采用礼盒包装，或按客户要求包装，包装材料应符合相关要求和规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易污染的货物混装、混运。

8.4 贮存

产品贮存库应通风良好、干燥、清洁卫生；产品在成品库中，严禁与有毒、有异味的物品堆放在一起，库中应有防潮、防鼠设施；成品堆放与周围墙壁距离30 cm以上，堆高不得超过2.5 m。

9 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，保质期为 24 个月。

T/JAASS X-2021

江苏省农学会团体标准

《黑蒜》

2021年××月第一版　　2021年××月第一次印刷

版权专有　不得翻印