

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/ XXXX—XXXX

食品安全地方标准 黑蒜

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准系首次发布。

食品安全地方标准
黑蒜

1 范围

本标准适用于黑蒜。

2 术语和定义

2.1 黑蒜

以百合科葱属植物大蒜（*Allium sativum* L.）的地下鳞茎（亦称蒜头）为原料，经预处理、高温熟化发酵、冷却等工艺制成的即食蔬菜制品。

3 技术要求

3.1 原料要求

蒜头应无腐烂、无霉变、无发芽、无病虫害，并应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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
色泽	蒜皮呈灰白色至灰褐色，蒜瓣呈黑褐色	取适量试样置于白色瓷盘中，自然光线下观察状态和蒜皮色泽；剥开蒜皮，观察蒜瓣色泽，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，软糯微甜，无刺激性辛辣味，无异味	
状态	无正常视力可见外来异物，无霉变	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中其他蔬菜制品的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 预包装产品致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定，散装产品致病菌限量应符合 GB 31607 中热处理散装即食食品的规定。

3.4.2 预包装产品微生物限量还应符合表2的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
大肠菌群/（CFU/g）	n	c	m	M	GB 4789. 3
	5	2	10	100	
霉菌/（CFU/g） ≤	25				GB 4789. 15
* 样品的采集及处理按 GB 4789. 1 执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中其他加工蔬菜的规定。

《食品安全地方标准 黑蒜》编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源及简要起草过程

（一）任务来源

《食品安全地方标准 黑蒜》列入 2021 年江苏省食品安全地方标准制定项目计划，由徐州市检验检测中心、邳州市大蒜协会、徐州市卫生监督所共同承担标准的起草工作，项目编号：JSSPDB-2021-002。

（二）简要起草过程

在标准起草过程中，项目承担单位广泛收集国内外与黑蒜相关的标准、文献等技术资料，向监管部门、检验机构和生产加工企业等征询本标准的意见和建议，收集样品对技术指标进行验证。整理汇总相关资料和数据，形成标准初稿，多次组织召开专家研讨会，邀请相关领域专家对标准内容进行研讨、论证，明确术语和定义、适用范围以及各项技术指标，对标准文本和编制说明进行修改完善。经江苏省食品安全地方标准审评委员会技术专家会议审查通过后，整理完成征求意见稿。

二、黑蒜的基本情况

黑蒜是基于白蒜产业优势发展的具有江苏特色的地方食品。《邳州年鉴》将黑蒜列为现代产业升级代表，称其“附加值远超传统大蒜”。黑蒜是由新鲜蒜头经过热加工熟化发酵处理，细胞内发生了一系列的生化反应，蒜体由乳白色转变为黑褐色，由此得名黑蒜。其外观近似果脯，口感甜、软、糯，没有大蒜所特有的辛辣刺激味道。经过这种高温熟化发酵过程，蒜头中蛋白质被分解为氨基酸，碳水化合物被分解为果糖，并保留了大蒜所含的蒜氨酸，富含多种微量元素、超氧化物歧化酶（SOD）及酚类物质。

“黑蒜”作为江苏省具有特色的地方食品，制定食品安全地方标准既可以明确产品在食品安全标准中归属类别，又明确了各项食品安全指标，解决了黑蒜生产和监管无标可依的问题，对推动地方特色食品产业健康发展有良好的社会效益和经济效益。

三、标准主要技术内容及依据

（一）标准的适用范围

根据实际调研情况，目前市面上的黑蒜包括多瓣大蒜和独头蒜，但产品名称统称为“黑蒜”，因此确定本标准的适用范围为黑蒜，包括预包装食品和散装产品。

（二）术语和定义

根据黑蒜的原料和生产加工工艺，本标准将黑蒜的定义设定为：以百合科葱属植物大蒜（*Allium sativum L.*）的地下鳞茎（亦称蒜头）为原料，经预处理、高温熟化发酵、冷却等工艺制成的即食蔬菜制品。

（三）各项技术指标（主要条款的说明）

1. 感官要求

为了体现黑蒜产品在高温熟化发酵过程中外观色泽变化，口感甜、软、糯的特性，本标准针对黑蒜设置 3 项感官指标，分别为色泽、滋味气味和状态，并分别制定了技术要求。

2. 污染物限量

黑蒜在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中归属于“蔬菜制品”中“其他蔬菜制品”类别。该类别铅的限量值为 0.3mg/kg。项目组汇总收集的样品验证数据均符合要求。因此本标准设定污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3. 微生物限量

(1) 致病菌限量：根据实际调研情况，黑蒜分为预包装产品和散装产品两种；依据其真实属性，黑蒜在 GB 29921 中属于“即食果蔬制品”类别；结合其工艺特点，黑蒜在 GB 31607 中符合“热处理散装即食食品”类别，因此本标准将致病菌限量设定为：预包装产品致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定，散装产品致病菌限量应符合 GB 31607 中热处理散装即食食品的规定。样品验证数据均符合要求。

(2) 大肠菌群：大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，设定大肠菌群的目的是为了防范食品安全风险。本标准设定预包装黑蒜大肠菌群限量值为： $[n:5, c:2, m:10\text{CFU/g}, M:100\text{CFU/g}]$ 。样品验证数据均符合要求。目前市场上黑蒜的散装产品多用于企业作为生产原料用，进一步生产成黑蒜酱、黑蒜粉、黑蒜饮料等，并不直接面对消费者，因此本标准未对黑蒜的散装产品设置大肠菌群限量要求。

(3) 霉菌：霉菌是一种常见的微生物，不仅会导致食物腐败引起食物中毒，还会产生某些真菌毒素（如黄曲霉毒素、赭曲霉毒素等），对人体健康造成长期危害。黑蒜通过高温熟化发酵工艺，水分含量较高，容易孳生霉菌，为保障食品安全，本标准对霉菌限量作出规定。项目组对263份样品的霉菌指标进行验证，其中261份结果均未检出，2份霉菌检测数据为10 CFU/g。结合样品验证数据，同时参考团体标准《黑蒜》（T/JAASS15—2021）中霉菌的限量值要求，本标准设定霉菌的限量值设为： $\leq 25\text{CFU/g}$ 。

4. 食品添加剂

根据实际调研情况，目前黑蒜在生产加工过程中不使用食品添加剂，

考虑到黑蒜产业未来可能会进一步发展,因此对食品添加剂的使用进行了规范。本标准设定黑蒜食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中其他加工蔬菜(04.02.02.08)的规定。

四、国内外标准比较情况

项目组充分梳理、分析了我国现行有效的标准、规范的要求,黑蒜在2021年地方标准立项时国内尚无相关产品标准,近三年国内发布了3个与黑蒜相关的标准,分别是:国家市场监督管理总局和国家标准委员会发布的推荐性国家标准《黑蒜质量通则》(GB/T 42205—2022)、全国供销合作总社发布的推荐行业标准《黑蒜》(GH/T 1440—2023)、江苏省农学会发布的团体标准《黑蒜》(T/JAASS 15—2021)。此外,与本标准相关的食品安全国家标准主要有:《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921—2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607—2021)等。本标准在起草过程中对上述标准的规定进行了吸收和采纳,同时结合江苏省黑蒜的生产加工特点、行业发展现状等实际情况,以实际检测数据为基础,对黑蒜的术语和定义、原料要求、感官要求、污染物限量、微生物限量、食品添加剂等食品安全技术要求作出明确规定,使其既能突出黑蒜的特色,又能与食品安全国家标准及相关规定协调统一,对保障食品安全和促进地方产业发展具有重要意义。

目前国际上暂没有与本标准相同的相关标准。

五、其他需要在网上公开说明的事项

无。