

Q/YXN

宾川析南果业有限公司企业标准

Q/YXN 0001 S—2023

黑蒜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0006 S- 2023
备案日期: 2023 年 3 月 20 日

云南省食品安
备案号: 532
备案日期:

2023 - 03 - 20 发布

2023 - 03 - 22 实施

宾川析南果业有限公司 发布

前 言

我公司生产的黑蒜是以鲜大蒜为原料，经筛选，加热、加湿发酵，搅拌（或不搅拌），烘焙（或不烘焙），灭菌，包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订本标准，作为组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由宾川析南果业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：苏静、苏妮。

全企业

) S

年

黑蒜

1 范围

本标准规定了黑蒜的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大蒜为原料，经筛选，加热、加湿发酵，搅拌（或不搅拌），烘焙（或不烘焙），灭菌，包装等工艺制成的黑蒜及其制品。

2 规范性引用文件

并标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准

黑蒜：大蒜的鳞茎经发酵工艺处理而制成。

4 技术要求

4.1 原料及辅料要求

4.1.1 大蒜：应符合 GB/T 22212 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及相关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈深褐色至黑色，色泽基本均匀一致	取100g样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味与滋味	具有本品固有的酸甜蒜香味，无异味	
组织形态	蒜型完整，表皮完好	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(g/100g) ≤	60.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g) ≤	6.0	GB 5009.4

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表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) ≤	0.2	GB 5009.12

4.5 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

4.6 微生物指标

致病菌限量 应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 发酵蔬菜制品的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

章

日

同一批投料，同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品必须为同一批次样品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，抽样总量不低于 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装，重量不低于 2kg，分成两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由本厂质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情形之一者，亦应进行检验：

- a) 更改关键工艺或设备；
- b) 停产半年后，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标若有不合格项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标示应符合 GB7718 和 GB28050 的规定；

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输时不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 3 月 1 日

2023 年 3 月 1 日