

Q/DTX

大理天秀农业有限公司企业标准

Q/DTX 0001 S-2024

代替 Q/DTX 0001 S-2022

黑蒜

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 00-21 S- 2024

备案日期: 2024 年 6 月 11 日

云南省食

备案号:

备案日期:

2024-06-11 发布

2024-06-15 实施

大理品天秀农业有限公司 发布

前言

我公司生产的黑蒜是以大蒜为原料，经清洗、发酵、烘干、包装等工艺制成的黑蒜。根据相关法律法规的有关规定，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、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》制定，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。

本标准代替 Q/DTX 0001 S-2022。

本标准由大理天秀农业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵志全、肖杏娟、赵建武。

黑蒜

1 范围

本标准规定了黑蒜制品的技术要求、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，经清洗、发酵、烘干，包装等工艺制成的黑蒜制品。

1 规范性引用文件

本标准所引用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。

2 技术要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大蒜：应符合 SB / T 10348 的规定
- 2.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定
- 2.1.3 其它原辅料：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。

2.2 生产工艺

挑选→清洗→表面干燥→发酵→烘干→内包装→外包装→检验→入库

2.3 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	具有相应产品应有的色泽	取适量样品至于清洁的瓷盘中，在自然光线下，目视，鼻嗅、品尝
组织形态	具有相应产品应有的组织形态，均匀一致	
滋 味	具有相应产品特有的滋味风味、无异味、无霉变	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.4 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 ≤	55.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g ≤	5.0	GB 5009.4

2.5 农药残留限量及污染物限量

- 2.5.1 农药残留应符合 GB 2763 的规定。
- 2.5.2 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 的要求。

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

2.6 微生物指标

致病菌限量 应符合 GB 29921 的规定。

2.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法检验。

2.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 发酵蔬菜制品的规定。

2.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

3 检验规则

3.1 组批

同一品种原料、同一班次、生产的同一规格的产品为一批。

3.2 抽样

在成品库中按批次随机抽样，抽样基数不少于 20kg，每批次抽样样品数量为 1-3kg（不少于 4 个包装）分成两份，一份检验，一份留样备查。

3.3 出厂检验

成品出厂前必须经本企业质检部门检验合格，出具检验合格证方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

3.4 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项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

3.5 判定规则

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

4 标签、包装、运输、贮存

4.1 标志

4.1.1 标签标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

4.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

4.3 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运输。搬运时应轻放，严禁扔、拌、挤压，运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

4.4 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。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》。



2024年6月9日

陈杰

备案单位主要负责人（签字）

2024年6月9日