

# Q/JZF

## 剑川县臻福农副产品加工有限公司企业标准

Q/JZF 0001S-2022  
代替 Q/JZF 0001 S -2019

### 黑蒜

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5329<sup>0005</sup>S- 2022  
备案日期: 2022年 03 月 01 日

云南省食品安全企  
备案号: 5329  
备案日期: 年

2020 - 03 - 01 发布

2022 - 03- 11 实施

剑川县臻福农副产品加工有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的黑蒜是以黑蒜为原料经筛选，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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763《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。

本标准代替 Q/JZF 0001 S -2019《黑蒜》。

本标准由剑川县臻福农副产品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨艳兰、杨大伟。

# 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

本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)	≤ 45.0	GB 5009.3
灰分/(g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
六六六(以 HCB 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.19
滴滴涕(以 DDT 计)/(mg/kg)	≤ 0.05	
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.2	NY/T 761
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤ 0.5	
氯菊酯/(mg/kg)	≤ 1.0	
甲胺磷/(mg/kg)	≤ 0.05	
二氧化硫	按GB 2760执行	
其他农药残留限量	按GB2763的规定执行	

#### 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	检验方法
大肠菌群 MPN/100g	≤ 30	GB 4789.3
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921规定执行	

#### 4.5 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。

#### 4.6 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。

#### 4.7 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

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。出厂检验项目为：感官要求、水分、灰分、菌落总数、净含量。

### 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。