



411760S-2021



杞县潘安食品有限公司企业标准

Q/QPS 0002S-2021

黑蒜制品

2021-07-28 发布

2021-07-28 实施

杞县潘安食品有限公司 发布

前 言

本标准由杞县潘安食品有限公司提出。

本标准起草单位：杞县潘安食品有限公司。

本标准主要起草人：潘亚峰、张鹏、李高飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/QPS 0002S-2018，备案号：411996S-2018，备案日期：2018-7-3。

H N

Q B

黑蒜制品

1 范围

本标准规定了黑蒜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜大蒜为原料，经发酵、冷却、包装加工而成的黑蒜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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
性 状	完整蒜头状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	表皮灰白色或褐色，内部深褐色至黑色	
气、滋味	具有相应品种黑蒜制品固有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 52	GB 5009. 3
灰分，g/100g	≤ 6	GB 5009. 4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0. 05	GB 5009. 15
六六六，mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19
甲胺磷，mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 103
敌敌畏，mg/kg	≤ 0. 2	GB/T 5009. 20
杀螟硫磷，mg/kg	≤ 0. 5	GB/T 14553
氯菊酯，mg/kg	≤ 1. 0	GB 23200. 8、GB 23200. 113、 NY/T 761

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	100	5000	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜大蒜为原料，经发酵、冷却、包装加工而成的黑蒜制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

杞县潘安食品有限公司

H N
Q B