



410590 S-2023



许昌多硕商贸有限公司企业标准

Q/XDS 0002S-2023

腊八蒜

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

许昌多硕商贸有限公司 发布

前 言

本标准由许昌多硕商贸有限公司提出。
本标准起草单位：许昌多硕商贸有限公司。
本标准主要起草人：代梦飞、王康乐。

H N
Q B

腊八蒜

1 范围

本标准规定了腊八蒜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大蒜为主要原料，经预处理（脱皮、清洗）、加入白砂糖、酿造食醋、食用盐、生活饮用水，腌制、包装（装罐、封口、贴标）等工序加工而成的腊八蒜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.5 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	具有本产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	绿色，色泽均匀	
气味、滋味	具有本产品应有气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10	GB 5009.44
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*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	

大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789. 3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，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

出厂检验检验项目：感官要求、食用盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验项目按国家有关规定执行。

编制说明

本标准是以大蒜为主要原料，经预处理（脱皮、清洗）、加入白砂糖、酿造食醋、食用盐、生活饮用水，腌制、包装（装罐、封口、贴标）等工序加工而成的腊八蒜。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，参照 GB 2714 《食品安全国家标准 酱腌菜》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本产品类别为：腌渍的蔬菜。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌多硕商贸有限公司