



410184S-2024



河南省鑫龙农副产品有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2024

# 糖蒜

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南省鑫龙农副产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省鑫龙农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭自强、张风岭、刘少玲。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXN 0002S-2020（备案号：415054S-2020）。

H N

Q B

# 糖蒜

## 1 范围

本标准规定了糖蒜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经修整、去皮的大蒜为主要原料，经清洗后按比例添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、食醋，经混合调配、腌制、翻缸腌制、包装加工而成的即食糖蒜。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 1 袋，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   | 浅白色              |                                                                  |
| 气味、滋味 | 蒜香气味，具有应有的滋味，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)                         | ≤ 80.0 | GB 5009.3  |
| 食用盐（以氯化钠计）/(g/100g)                 | ≤ 6.0  | GB 5009.44 |
| *铅（以 Pb 计）/(mg/kg)                  | ≤ 0.4  | GB 5009.12 |
| 总酸（以乳酸计）/(g/100g)                   | ≤ 3.0  | GB 12456   |
| 总糖（以葡萄糖计）/(g/100g)                  | ≥ 10.0 | GB 5009.7  |
| 亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/(mg/kg) | ≤ 20.0 | GB 5009.33 |

注：\*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。

| 项 目             | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法           |
|-----------------|-----------------------|---|-----|------|----------------|
|                 | n                     | c | m   | M    |                |
| 大肠菌群/(CFU/g)    | 5                     | 2 | 10  | 1000 | 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     |

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以经修整、去皮的大蒜为主要原料，经清洗后按比例添加生活饮用水、白砂糖、食用盐、食醋，经混合调配、腌制、翻缸腌制、包装加工而成的即食糖蒜。

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》和SB/T 10439《酱腌菜》的要求制订本企业标准，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。

河南省鑫龙农副产品有限公司

H N

Q B