



410682S-2024



南阳市弘德农副产品购销有限公司企业标准

Q/NHD 0001S-2024

脱水蒜片

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

南阳市弘德农副产品购销有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市弘德农副产品购销有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市弘德农副产品购销有限公司。

本标准主要起草人：蔡应巧、方小巧。

H N

Q B

脱水蒜片

1 范围

本标准规定了脱水蒜片的要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜大蒜为原料，经挑选去皮、清洗、机切、烘干、包装而成的脱水蒜片。或以脱水蒜片为原料，经挑拣、分装、包装而成的脱水蒜片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 脱水蒜片应符合 GH/T 1388 的规定。

2.1.3 大蒜应充分成熟、个体完整、新鲜、无腐烂变质、病虫害、并应符合 GB 2762、GB 2763 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	呈均匀的片状，无结块	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味	
滋味	具有本品应有的滋味	
杂质	无正常视力可见杂质	

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	≤ 8.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分(以干基计), g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：水分、总灰分、感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜大蒜为原料，经挑选去皮、清洗、机切、烘干、包装而成的脱水蒜片。或以脱水蒜片为原料，经挑拣、分装、包装而成的脱水蒜片。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 GH/T 1388《脱水大蒜》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。

南阳市弘德农副产品购销有限公司

H N

Q B