



412421S-2025



商丘淳禾纪食品有限公司企业标准

Q/SCS 0001S-2025

黑蒜制品

2025-08-11 发布

2025-08-11 实施

商丘淳禾纪食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘淳禾纪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李阁刚。

本标准自发布实施日起替代 Q/SCS 0001S-2025(备案号：412151S-2025)。

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。

本标准适用于以大蒜为原料，经预处理、发酵、冷却、包装加工而成的黑蒜制品。

2 要求

2.1 原料要求

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	具有本品应有性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，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	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 55.0	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	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	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
*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 中的平板计数法
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： 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

对于预先定量包装的产品，其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 其他要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大蒜为原料，经预处理、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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘淳禾纪食品有限公司

H N
Q B