

DB 6523

昌吉回族自治州地方标准

DB6523/T 348—2022

吉木萨尔白皮大蒜品质规范

Specification for Jimsar white garlic varieties

2022 - 12 - 23 发布

2023- 01- 08 实施

昌吉回族自治州市场监督管理局 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由吉木萨尔县农业农村局提出。

本文件由吉木萨尔县农业农村局归口并组织实施。

本文件起草单位：吉木萨尔县农业技术推广站、中国检验认证集团新疆有限公司、昌吉州农业技术推广中心。

本文件主要起草人员：杜燕、徐艳丽、郭春莲、步生兵、田建文、张彦萍、陈皓、彭彬。

本文件实施应用中的疑问，请咨询吉木萨尔县农业农村局。

对本文件的修改意见、建议，请反馈至吉木萨尔县农业农村局（吉木萨尔县文化西路）、昌吉回族自治州农业技术推广中心（昌吉市建设路302号）、昌吉回族自治州市场监督管理局（昌吉市西外环与健康西路交汇处）。

吉木萨尔县农业农村局（吉木萨尔县文化西路），联系电话：0994-6912342，邮编：831700。

昌吉回族自治州农业技术推广中心（昌吉市建设路302号），电话：0994-2320791，邮编：831100。

昌吉回族自治州市场监督管理局（昌吉市西外环与健康西路交汇处），联系电话：0994-2329097，邮政编码：831199。

吉木萨尔白皮大蒜品质规范

1 范围

本文件规定了吉木萨尔白皮大蒜质量要求、检验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存的要求。
本文件适用于吉木萨尔白皮大蒜质量分级、流通和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.89 食品安全国家标准 食品中烟酸和烟酰胺的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB/Z 21922 食品营养成分基本术语
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则
- NY/T 1800 大蒜及制品中大蒜素的测定 气相色谱法
- NY/T 3871 大蒜中蒜氨酸的测定 高效液相色谱法
- SB/T 10158 新鲜蔬菜包装与标识

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

横径 diameter
蒜头最大横截面的直径。

3.2

梗长 stem length
蒜头顶端到蒜梗顶部的距离。

3.3

坚实饱满 solid and plump
大蒜鳞茎发育良好，蒜瓣排列抱合紧密，不呈皱缩状态。

3.4

缺陷品 Defect product

机械损伤、霉变、腐烂、虫蚀、病斑点、畸形。

3.5

容许度 allowedness

一批农产品样品中允许低于本等级质量要求的限度。

4 质量要求

4.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求		
	特级	一级	二级
外观	白皮绿嘴、皮色洁白，外皮基本完整，坚实饱满；无蒜茎、根须及空腔蒜		
色泽、气味及风味	剥皮后蒜瓣紧密、质地脆嫩、均匀饱满、洁白坚实；具有大蒜应有的气味，无异味；生食较为辛辣、蒜味浓郁		
缺陷品/（%）	0	≤3	>3 或<5

4.2 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		
	特级	一级	二级
单头重/g	≥58.0 或<65.0	≥49.0 或<58.0	≥43.0 或<49.0
蒜头横径/cm	≥6.3	≥5.5 或<6.3	≥4.5 或<5.5
梗长/cm	≤2.0		
水分/（g/100g）	≤70		
灰分/（g/100g）	≤1.5		
蛋白质/（g/100g）	≥9.0		
脂肪/（g/100g）	≥0.2		
硒/（mg/kg）	≥0.05		
烟酸/（mg/100g）	≥8.0		
碳水化合物（g/100g）	≥20.0		
大蒜素/（mg/kg）	≥0.5		
蒜氨酸/（g/kg）	≥5.0		

4.3 卫生指标

污染物限量应符合GB 2762和NY/T 744的规定；农药残留应符合GB 2763和 NY/T 744的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

5.1.1 将被检验样品放置托盘中，在明亮处观察其外观、色泽，并嗅其气味，用温水漱口，品尝其风味。

5.1.2 缺陷品检验时，从样品中挑出机械损伤、霉变、腐烂、虫蚀、病斑点、畸形的蒜头。当一头蒜存在多项缺陷时，只记录其中最主要的一项，并记录不合格蒜头重量。有不合格品率计算按式（1）执行。

$$x = \frac{m_1}{m_2} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：
x——不合格品率，%；
m₁——样品中的不合格品重量，g；
m₂——样品的总重量，g。

5.2 理化指标

5.2.1 单头重

单头重使用精确度为0.1 g的天平称量。

5.2.2 横径

横径使用精确度为1 mm的卡尺测量。

5.2.3 梗长

梗长使用精确度为1 mm的卡尺测量。

5.2.4 水分

应符合GB 5009.3中的规定。

5.2.5 灰分

应符合GB 5009.4中的规定。

5.2.6 蛋白质

应符合GB 5009.5中的规定。

5.2.7 脂肪

应符合GB 5009.6中的规定。

5.2.8 硒

应符合GB 5009.93中的规定。

5.2.9 烟酸

应符合GB 5009.89中的规定。

5.2.10 大蒜素

应符合NY/T 1800中的规定。

5.2.11 碳水化合物

应符合GB/Z 21922中的规定。

5.2.12 蒜氨酸

应符合NY/T 3871中的规定。

6 检验规则

6.1 检验批次

同一品种，同一产地，同时采收的大蒜作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

产品抽样应符合NY/T 896中的规定。

6.3 容许度

特级品容许度 $\leq 3\%$ ，但应符合一级的要求；一级品容许度 $\leq 5\%$ ，但应符合二级的要求；二级品容许度 $\leq 8\%$ 。

6.4 检验分类

6.4.1 交收检验

每批次产品交收前应进行交收检验，检验项目为感官指标。

6.4.2 型式检验

型式检验项目为本文件的全部要求，有下列情形之一者，应进行型式检验：

- a) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- b) 前后两次抽样结果差异较大；
- c) 交收双方对产品质量发生争议时。

6.5 判定规则

6.5.1 交收检验时，在整批产品中当检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

6.5.2 检验项目有一项不合格时，应加倍抽样复检，复检结果仍不合格时，则判定该产品不符合本文

件规定的相应等级。

7 包装、标志、运输和贮存

7.1 包装、标志

7.1.1 产品包装材料或容器应符合 NY/T 658 中的规定。

7.1.2 产品包装规格应符合 SB/T 10158 中的规定。

7.1.3 产品包装上应标明产品名称，产地，生产单位和经销单位名称，应符合 SB/T 10158 中的规定。

7.2 运输

7.2.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。

7.2.2 宜轻装轻卸，运输过程应防雨、防冻、防潮、防暴晒。

7.2.3 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混放、混运。

7.3 贮存

7.3.1 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

7.3.2 冷库贮存时温度以 $-3^{\circ}\text{C}\sim-2^{\circ}\text{C}$ 、空气相对湿度以 65%~75%为宜。

7.3.3 常温贮存时温度以 $5^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 、空气相对湿度以 65%~75%为宜。
