

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1194—2022

代替 GH/T 1194—2017

大蒜

Garlic

行业标准信息服务平台

2022-11-24 发布

2023-01-01 实施

中华全国供销合作总社 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。

本文件代替GH/T 1194—2017《大蒜》，与GH/T 1194—2017相比，除结构调整和编辑性改的外，主要技术变化如下：

- 删除了卫生指标（2017版的4.2），卫生检验（2017版的5.6）；
- 增加了“污染物限量”（见4.3）；
- 增加了“农药最大残留限量”（见4.4）；
- 更改了“检验方法”（见第5章，2017版第5章）；
- 更改了“检验规则”（见第6章，2017版第6章）；
- 更改了“包装、标识、运输、储存”（见第7章，2017版的第7章、第8章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国辛香料标准化技术委员会（SAC/TC 408）归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、谱尼测试集团广西有限公司、淮阴师范学院、谱尼测试集团江苏有限公司、南京同仁堂健康产业有限公司、南京市蔬菜行业协会、淮阴工学院、河北工程大学、南京农业大学、江苏福多美生物科技有限公司、青海省农林科学院、江苏鸿丰果蔬食品有限公司、浙江清华长三角研究院分析测试中心、金乡县大蒜科技研究中心、山东省金春雨种业科技有限公司、河北华裕永城食品有限公司、山东龙盛食品股份有限公司、宁德市标准化协会。

本文件主要起草人：孙力军、侯北伟、熊刚、朱秋红、陆春甜、施祖灏、罗玉明、胡卫成、王云鹏、张黎明、陈芳芳、孙怀东、丁峰峻、张悦、黄晓德、石玉祥、陶阳、姚正颖、樊明聪、李楠楠、马龙传、钟启文、金敬红、韩文静、李帅、刘杰、刘伟。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1990年首次发布为ZB/T B31 029—1990；2002年第一次修订，文件编号调整为SB/T 10348—2002；2017年归口由商务部调整为中华全国供销合作总社，文件编号调整为GH/T 1194—2017；

——本次为第二次修订。

大蒜

1 范围

本文件规定了大蒜 (*Allium sativum* L.) 的质量要求、检验方法、检验规则、包装、标识、运输和储存。

本文件适用于非独头蒜的大蒜头。

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/T 191 包装储运图示标志
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/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大蒜 garlic

短缩茎盘上侧芽叶鞘膨大而成的蒜瓣所组成的近球形鳞茎。

3.2

发芽蒜 germinating garlic

一个或多个蒜瓣内的休眠芽萌发长度达蒜瓣长度三分之一的蒜头。

3.3

僵蒜 mummified garlic

因不成熟或失去水分使一个或多个蒜瓣干瘪、萎缩的蒜头。

3.4

散瓣蒜 scater garlic

因收获过迟、成熟过度或遭受机械外力而使蒜瓣散落的蒜头。

3.5

皱缩空腔蒜 wrinkled-clove and empty garlic

一个或多个蒜瓣萎缩形成空壳的蒜头,俗称“气蒜”。

3.6

多层蒜 mufti-layered garlic

收获过晚或贮存条件不当等因素造成的外皮破损或脱落，并呈现“百合状”。
注：俗称“杈子蒜”或“百合蒜”。

3.7

独头蒜 one-clove garlic

未经过春化阶段，而形成不抽薹，不分瓣的蒜头。

4 质量要求

4.1 感官要求

大蒜按其感官特征分为一等、二等、三等，各等级应符合表1的规定。

表 1 大蒜等级要求

项目	等级		
	一等	二等	三等
感官特征	1. 同一品种，成熟，色泽一致，形状规则，坚实饱满，完整，干燥，洁净，气味正常。 2. 无霉变、发芽、日灼伤、虫蚀、散瓣、皱缩空腔、僵蒜、多层蒜、独头蒜和机械伤。	1. 同一品种，成熟，色泽一致，形状较规则，坚实饱满，较完整，干燥，洁净，气味正常。 2. 无霉变、发芽、日灼伤、虫蚀、散瓣、皱缩空腔、僵蒜、多层蒜和独头蒜，有轻微机械伤。	1. 同一品种或相似品种，成熟，色泽一致，形状不规则，坚实饱满，不完整，干燥，洁净，气味正常。 2. 无霉变、发芽、日灼伤、虫蚀、散瓣、皱缩空腔、僵蒜、多层蒜、独头蒜和严重机械伤。
等级不合格容许度	感官特征1、2中不合格率之和和质量分数≤5%，其中第2项不合格率≤2.5%。	感官特征1、2中不合格率之和和质量分数≤10%，其中第2项不合格率≤5%。	感官特征1、2中不合格率之和和质量分数≤10%，其中第2项不合格率≤5%。

4.2 规格要求

按蒜头最大横径规格分为特级、一级、二级、三级，各规格应符合表2的规定。

表 2 大蒜规格要求

项目	规格			
	特级	一级	二级	三级
蒜头横径/mm	≥65	≥55	≥45	≥30
蒜梗长度/mm	≤20			
规格不合格容许度	不符合各规格要求的质量分数≤10%。			

4.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5 检验方法

5.1 抽样方法

按照GB/T 12729.2的规定执行。

5.2 感官检验

5.2.1 色泽、形状、成熟、饱满、完整、干燥、洁净、气味、霉变、病虫害等由感官鉴定。发芽、霉

变、病虫害、机械伤等症状应将样品剖开检验。

5.2.2 同一大蒜上兼有多种缺陷，则选定一种主要缺陷记录，按照一个残次品重量计。挑出不合格品称重，分别计算不合格品质量分数。

5.3 规格检验

采用大蒜分级板测量大蒜横径，采用游标卡尺测量大蒜梗长，不符合相应规格的挑出称重，分别计算不合格品质量分数。

5.4 污染物检验

按GB 2762的规定执行。

5.5 农药最大残留检验

按GB 2763的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 出厂检验

每批产品出厂时，应对产品的等级、规格、包装、标识等进行检验。

6.1.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面检查，即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 人为或自然因素使生产环节发生较大变化；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 市场监管机构、行业主管部门及合同提出型式检验要求。

6.2 组批规则

同品种、同产地、同等级、同规格的大蒜作为一个检验批次进行检验。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本文件的规定，则判定该批产品为合格品。

6.3.2 污染物限量和农药最大残留限量有一项不符合，则判定该批样品为不合格品。

6.3.3 检验结果中有任何检测项目不符合感官等级和规格指标要求的，可自同批产品中重新加倍抽样检验；任一项目仍不符合时，则判定该批产品为不合格品。

6.3.4 当对产品进行定等检测时，在第4章质量要求项目合格且感官等级和规格指标项目均满足最低等级要求的条件下，按该分级指标中单项检测项目测得的最低值对应的等级定级。

7 包装、标识、运输、储存

7.1 包装

按等级分别包装，包装容器应按GB/T 34343的规定执行。

7.2 标识

包装应标明品名、品种、等级、重量、包装日期等。包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

7.3 运输

运输途中应防潮、防冻、防热、防污染。

7.4 储存

采用冷库贮藏，适宜温度为 $-2.5\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 0.5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度以65%~75%为宜。库内应无其它污染物。

行业标准信息平台