

脱 水 大 蒜

Dehydrated garlic

本标准参照采用国际标准化组织 ISO 5560-1981 《脱水大蒜》。

1 适用范围

本标准适用于以大蒜为原料热风干燥的脱水大蒜片、粉、粒。

2 原料要求

2.1 色泽洁白，品种一致，蒜瓣完好。

2.2 无霉烂、病害、泥土、根须。

2.3 卫生要求：按照中华人民共和国国家食品卫生标准 GB 2762-81 《食品中汞允许量》和 GB 2763-81 《粮食蔬菜食品中六六六、滴滴涕残留量》，GB 4788-84 《食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷残留量卫生标准》，GB 4810-84 《食品中总砷允许量标准》有关规定执行。

3 产品分类

3.1 脱水大蒜分为片、粉、粒三种产品。

3.2 脱水大蒜片、粉、粒分为优级品、一级品、二级品。

4 质量要求

4.1 感官指标

a.大蒜片（见表 1）

表 1

| 等 级 | 优 级 品 | 一 级 品 | 二 级 品 |
|-----|---------------|----------------|----------|
| 项 目 | | | |
| 色 泽 | 乳白 | 乳黄 | 淡黄 |
| 形 态 | 片形完整,大小均匀,无碎片 | 片形完整,大小较均匀,无碎片 | 片形大小基本均匀 |
| 气 味 | 具有蒜特有辛辣味,无异味 | | 允许有轻微 |

焦味

| | | |
|---------|------|---|
| 杂质 | 不得检出 | ≤ |
| 0.1g/kg | | |

b. 大蒜粉（见表 2）

表 2

| 项 目 | 等 级 | 优 级 品 | 一 级 品 | 二 级 品 |
|--------------------|-----|-----------------|-----------------|-----------------|
| | 色 泽 | | 乳白 | 乳白 |
| 气 味 | | 具有蒜特有辛辣味，无异味 | | 允许有轻微焦味 |
| 纯 度， μm | | 250(60 目筛)95%通过 | 250(60 目筛)93%通过 | 250(60 目筛)90%通过 |
| 斑 点 | | 允许微量黄斑点 | 允许微量黄黑斑点 | 允许有少量黑斑点 |

c. 大蒜粒（见表 3）

表 3

| 项 目 | 等 级 | 优 级 品 | 一 级 品 | 二 级 品 |
|-----|-----|--------------|-------|---------|
| | 色 泽 | | 乳黄 | 淡黄 |
| 气 味 | | 具有蒜特有辛辣味，无异味 | | 允许有轻微焦味 |

| | | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 纯度, μm | 250~850(60~20 目筛) | 250~850(60~20 目筛) | 250~850(60~20 目筛) |
| | 之间 95%通过 | 之间 93%通过 | 之间 90%通过 |
| 斑点 | 允许微量黄斑点 | 允许微量黄黑斑点 | 允许有黑斑点 |

4.2 理化指标 (见表 4)

表 4

| 等 级 | 优 级 品 | 一 级 品 | 二 级 品 |
|-----------------|-------|-------|-------|
| 检验方法 | 大蒜片 | 大蒜粉、粒 | 大蒜片 |
| 项 目 | 大蒜粉、粒 | 大蒜片 | 大蒜粉、粒 |
| 水分最大含量%, (m/m) | 8.0 | 6.0 | 8.0 |
| GB 5009.3-85 | | | |
| 总灰分%, (m/m) | 5.5 | 5.5 | 5.8 |
| GB 5009.4-85 | | | |
| 折干计, 最大 | | | |
| 不溶于酸的灰分%, (m/m) | 0.5 | 0.5 | 0.8 |
| 折干计, 最大 | | | |

4 检验规则与方法

4.1 检验规则

4.1.1 同产地、同批次、同规格、同等级大蒜片、大蒜粉、大蒜粒作为一个检验批次。

4.1.2 每批次需随机抽样, 抽样数量按 GB 2828-87《逐批检查计数抽样程序及抽样表

(适用于连续批的检查)》。待检样品应在随机抽样的数量中取 1~3kg。

4.1.3 检验样品时，必须在干燥条件下迅速进行。

4.1.4 检验单与货物不符，等级混淆不清，应由生产单位整理后，再行抽样。

4.2 检验方法

4.2.1 色泽形态检验

4.2.1.1 用具

白糖瓷盘、天平（精度 0.01g）。

4.2.1.2 操作程序

采取混合后样品 200g 于白糖瓷盘内进行检验。

4.2.2 气味检验

4.2.2.1 用具

白糖瓷盘：称取混合后样品 200g 于白糖瓷盘内，嗅其气味。

4.2.3 杂质检验

4.2.3.1 用具

白糖瓷盘、天平（精度 0.01g）。

4.2.3.2 操作程序

称取混合后样品 1.000g 于白糖瓷盘内，挑出杂质称取重量。

4.2.4 细度检验

4.2.4.1 用具

白糖瓷盘 250 μ m（60 目）、850 μ m（20 目）标准铜筛、天平（精度 0.01g）。

4.2.4.2 操作程序

称取混合后样品 200g，用上述铜筛进行筛选，称筛上物重。

$$X = \frac{M1 - M2}{M1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：X——为样品的细度通过率，%；

M1——样品的质量，g；

M2——样品筛上物的质量，g。

4.2.5 斑点检验

4.2.5.1 用具

长 20cm，宽 7cm，厚 0.3cm，有机玻璃板二块。

4.2.5.2 操作程序

采取混合后样品 200g 于有机玻璃板上，用另一块有机玻璃板轻轻压平，在充足的光线下，观察其斑点。

4.2.6 不溶于酸的灰分检验

4.2.6.1 仪器

茂夫炉 muffle furnace 能控制于 550±25℃、水浴、无灰滤纸、干燥器内盛有效干燥剂、分析天平。

4.2.6.2 试剂

全部试剂应为分析纯，所用水应是蒸馏水或至少是相当纯度的水、盐酸溶液：用 9 体积的水稀释 1 体积盐酸（P20=1.19g/mL）。

硝酸银：100g/L 溶液。

4.2.6.3 操作程序

在制备灰分的同一平皿中，如 15~25mL 盐酸溶液，于总灰分中并煮沸 10min，盖一表

面

玻璃以防溅出。使其冷却后，再用无灰滤纸过滤平皿所盛物质，用水洗涤滤纸直到洗液用硝酸银溶液测试证明不存有盐酸为止，再将其移入同一平皿中。于水浴上蒸发并在 550℃ 茂夫炉灼烧 1h。在干燥器中冷却平皿并称重精确 0.001g 量。重复进行灼烧 1h，冷却并称重这一操作过程，直到两次连续称量之间的质量差小于 0.001g 为止，记录此最低质量数。

$$(M_4 - M_0) \times \frac{100}{M_1 - M_0} \times \frac{100}{100 - H} \dots\dots\dots (2)$$

- 式中：M₀——空平皿的质量，g；
M₁——平皿和总灰分的质量，g；
M₄——平皿和不溶于酸的灰分的质量，g；
H——样品的水分含量，% (m/m)。

5 包装、标志、运输、贮藏

5.1 包装

5.1.1 包装材料应符合食品卫生的要求。

5.1.2 容器的材料不能对产品有污染，并能遮光、防潮。宜用塑料袋或复合薄膜袋、纸箱，箱外用封口纸或打包带。

5.2 标志

按照 GB 7718-87《食品标签通用标准》执行。

5.3 运输

搬运时应轻放，防止受潮，运输车船应防止污染。

5.4 贮藏

5.4.1 产品应存放在阴凉的库房内，不受阳光照射、雨淋和过热。

5.4.2 库房应干燥，无不良气味，防止仓库虫害。

附加说明：

本标准由商业部付食品局提出。

本标准由上海市蔬菜公司负责起草。

本标准主要起草人黄少来、黄雄辉、陈蕙英。