

出口大蒜安全技术规范 第 3 部分：检验检疫要求

Security technology gauge for the export garlic

Part 4: Examination and quarantine requirement

2007-02-01 发布

2007-04-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

DB37/T 661《出口大蒜安全技术规范》分为三个部分：

- 第1部分：种植要求
- 第2部分：加工要求
- 第3部分：检验检疫要求

DB37/T 661.3是《出口大蒜安全技术规范》的第3部分。

为保证山东省出口大蒜及其制品的质量安全，提高出口大蒜加工企业的质量安全管理水平，规范出口大蒜从种植到生产加工、贮藏、运输、产品质量检验等环节的质量安全控制措施，根据有关法律法规及国家、山东省政府主管部门针对进出口食品安全管理所制定的政策和措施，结合出口大蒜质量安全控制现状，参考CAC标准的思路与语态，制定本规范。

本规范提出了企业对出口大蒜及其制品质量安全控制的基本要求，阐明了大蒜生产中有关质量安全关键环节的控制措施或评价要素。

本技术规范由山东省对外贸易经济合作厅、山东省国际经济贸易联合会提出。

起草单位：山东农业大学、山东省对外贸易经济合作厅、山东省国际经济贸易联合会、山东省出入境检验检疫局、山东省农业厅、金乡县外经贸局、济南一品食品有限公司、泰安复发中记食品有限公司、泰安紫阳食品有限公司。

起草人：刘世琦、乔旭光、吕伟、王文斌、原野、方崇福、朱春泗、甄西明、田莹哲、杨鲁勇、韩春余、崔新文、付镛、朱庆海。

出口大蒜安全技术规范

第3部分：检验检疫要求

1 范围

DB37/T 661.3规定了出口大蒜的检验检疫要求。

DB37/T 661.3适用于山东省行政区划内的出口大蒜及其制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 15481 检测和校准实验室能力的通用要求

SN/T 0876 进出口白皮蒜头检验规程

SN/T 0230.2 出口脱水大蒜制品检验规程

SN/T 1104 进出境新鲜蔬菜检疫规程

出口食品生产企业卫生注册登记管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

横径 Diameter

蒜头最大横断面的直径。

3.2

梗长 Stem length

大蒜假茎或花茎从剪断处至鳞茎顶端的距离。

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

完整 integrity

蒜头形状未破坏，革质蒜皮完好，无裂皮和脱皮现象。

3.5

霉变蒜 mildewy garlic

受霉菌侵染，出现霉斑的蒜头。

3.6

发芽蒜 germinating garlic

一个或多个蒜瓣内的叶芽萌发长度达蒜瓣长三分之一的蒜头。

3.7

日灼伤蒜 *germinating garlic*
因日晒引起蒜瓣肉质变黄的蒜头，俗称“糖蒜”。

3.8

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。

3.9

散瓣蒜 *scatter garlic*
因收获过迟，成熟过芽或遭受机械外力而使蒜瓣散落的蒜头。

4 企业产品检验监控

按照SN/T 0876-2000及SN/T 0230-93要求进行检验。

4.1 出口干蒜头等级指标

出口干蒜头按其横径分为特级、一级、二级，各等级的大蒜鳞茎应符合表1规定。

表 1 感官和等级指标

项 目	等级		
	特级	一级	二级
蒜头横径 ϕ mm	≥ 60	$50 \leq \phi < 60$	$40 \leq \phi < 50$
梗长度, mm	≤ 20		
感 官	1. 同一品种，成熟，色泽一致，形状规则，坚实饱满，完整，干燥，色白洁净，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。		
等级不合格率, % \leq	5		

4.2 安全质量指标

应符合GB 18406.1的要求及出口大蒜产品输入国安全质量要求。

4.3 安全卫生项目的监控计划

- 4.3.1 大蒜加工企业应根据企业产品需要，分别制定本企业的农药残留监控计划、微生物监控计划、有害生物监控计划。
- 4.3.2 企业要对监控计划进行有效实施。
- 4.3.3 在加工企业各类监控计划实施过程中检出农残超标或者阳性结果，要及时采取有效措施予以处理。
- 4.3.4 作好相应监控、检测及纠偏记录。
- 4.3.5 经过产品检验或者监控检测不合格原料、半成品、成品，应按照企业规定的处理程序进行处置。

4.4 等级指标试验方法

对同批产品中所抽取的样品进行称重，其质量计为 M，采用嗅、摸、目观，对感官要求进行检测。采用游标卡尺测定样品中每只蒜头的横径和假茎长度，将不符合等级要求的蒜头称重，其质量计为 m_1 。采用游标卡尺测定样品中每只蒜头的横径和梗柄长度，将不符合等级要求的蒜头称重，其质量计为 M 按下式计算等级不合格率。

$$x_1 = \frac{m_1}{M} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中： P_x ——等级不合格品率（%）

m_i ——不合格样品质量，单位为克（g）

M ——检验用样品质量，单位为克（g）

4.5 检验能力

参照《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》。

4.5.1 实验室应配有能满足产品标准所规定检验项目的仪器、设备和器具。

4.5.2 企业自身无法检测的项目可委托有资质的社会实验室承担检测，并制定详细的委托检测计划。

4.5.3 企业自有实验室或委托实验室应定期对生产用水、食品接触面、原料、辅料、半成品、成品等进行检验，并及时出具相关检验报告。

4.5.4 企业实验室应依照 GB/T 15481，并定期参加检验检疫机构实验室或者进口国家相关实验室组织的检测能力验证。

4.6 检验人员

依照《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》。

4.7 检验规则

4.7.1 组批规则

同一品种，同一产地，同一等级，同一生产技术规范条件下生产的山东大蒜为同一批产品，产品按批检验，最大批量为 $6 \times 104\text{kg}$ 。

4.7.2 抽样方法

按GB/T 8855规定执行。

4.8 检验分类

4.8.1 交收检验

企业在每批产品交收前应实行交收检验，交收检验内容包括包装、标志、等级指标，检验合格后附合格证明方可交收。

4.8.2 型式检验

有下列情况之一时，应对本标准质量要求的全部项目进行检验：

- a) 因人为和自然因素使生态环境发生较大变化时；
- b) 每年蒜头成熟时，或前后两次检验结果差异较大时；
- c) 国家质量监督行政部门和主管部门提出要求时。

4.9 判定规则

4.9.1 交收检验时，在整批产品中各等级不合格产品率超过规定值时，判定其等级不合格。不允许降低等级，允许重新分等，进行第1次验收。包装、标志有1项不合格，调整批交收检验不合格。

4.9.2 型式检验时，等级及包装、标志判定同理化指标和安全质量指标出现不合格项时，允许加倍抽样复检，若复检仍不合格则整批产品为不合格。

5 包装标志

销售山东出口大蒜的定量包装标志，应包括以下内容：

- a) 品名、产品标准号，等级、净含量；
- b) 原产地，销售单位及地址、联系电话；
- c) 生产年月；
- d) 唛头。

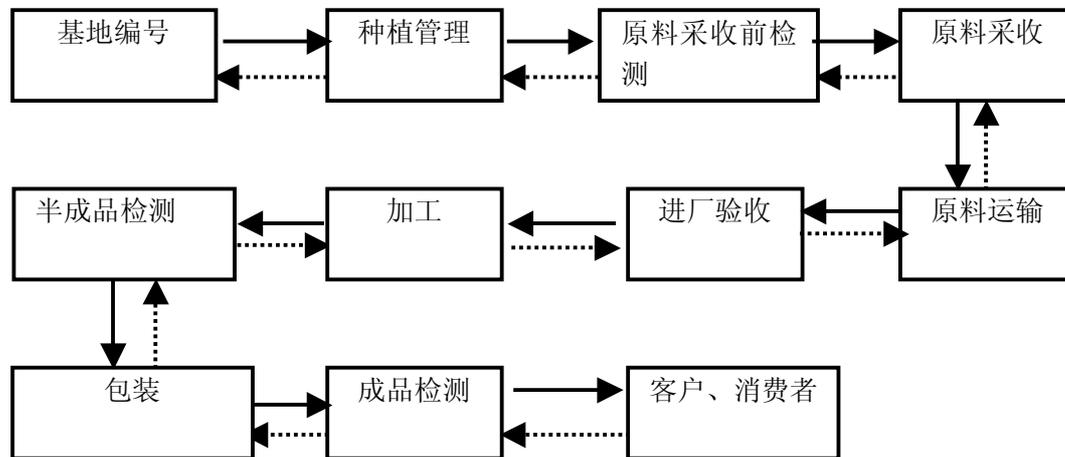
6 检疫

大蒜产品检疫依照SN/T 1104的规定执行。

7 产品可追溯性

7.1 溯源图

加工企业建立有效运转的溯源管理系统。溯源管理系统参见图示。



7.2 溯源内容

大蒜收获、运输、进厂验收、加工、贮藏、运输及采样检测的所有过程和记录上，使用制造日（收获日）+基地号+地块区号作基本标识和批次编号，完成整个过程的追溯，通过产品批号、标识从成品到原料每一环节逐一进行追溯。通过追溯，分析查找种植、加工过程中的问题，采取有效的控制措施。

溯源系统还应包括对大蒜原料、辅料、食品添加剂、包装物料等一切所需要的食品材料的追溯。

8 产品召回

8.1 加工企业应建立产品召回程序。

8.2 对类似生产条件下生产的带有潜在安全卫生危害的产品进行评定或撤回，同时视情况发布有关信息通报。

8.3 召回的产品应改为人类消费以外的其它用途或销毁，如果确定产品是安全的或再加工之前，要在有效的监督之下进行妥善保管。

9 文件和记录

9.1 加工企业应保留有关加工、生产和销售过程的记录，保留时间达2年以上。

9.2 文件和记录有助于对食品安全卫生控制体系的理解和被认可。

9.3 文件和记录应及时收集归档，有专人和场所保管，以便于检索、保存。记录包括：基地所有农田作业资料；加工企业应保留每批产品的所有资料。

山东省地方标准
出口大蒜安全技术规范
第3部分：检验检疫要求

山东省技术监督信息研究所印刷部印刷

开本 880×1230 1/16 印张 5/8 字数 9.5 千字

2007年2月第一版 2007年2月第一次印刷

版权专有 不得翻印