

ICS 67.080

B 31

备案号: 11002—2002

SB

# 中华人民共和国商业行业标准

SB/T 10348—2002

代替 ZB/T B31 029—1990

---

大 蒜

Garlic

2002—09—29 发布

2003—01—01 实施

---

中华人民共和国国家经济贸易委员会 发布

## 前 言

本标准是对 ZB/T B 31 029—1990《大蒜》的修订。本标准与 ZB/T B 31 029—1990《大蒜》相比，有如下主要变化：

——对原标准的“引用标准”、“术语”、“质量要求”中的等级规格，“卫生指标”和“贮藏与运输”中的贮藏技术条件等作了修改补充；

——对原“检验规则与方法”分为“试验方法”和“检验规则”两个部分进行编写，使条理更加清晰；

——“规范性引用文件”全部引用了最新版本。

本标准首次发布于 1990 年 5 月 3 日，首次修订于 2002 年。

本标准自实施之日起，代替 ZB/T B 31 029—1990。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中国蔬菜流通协会负责解释。

本标准起草单位：中国蔬菜流通协会。

本标准主要起草人：宫占平、郑继舜、李江华、李少敏。

# 大蒜

## 1 范围

本标准规定了大蒜的质量要求、试验方法、检验规则、包装与标志、运输与贮藏等要求。  
本标准不适用于独头蒜。

## 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/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB 18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

SB/T 10158—1993 新鲜蔬菜包装通用技术条件

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**大蒜 garlic**

百合科葱属的一个栽培种，是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，收获后经晾晒干燥，切除须根并保留一定长度蒜梗的大蒜头。

### 3.2

**横径 diameter**

蒜头最大横断面的直径。

### 3.3

**梗长 stem length**

大蒜假茎或花茎从剪断处至鳞茎顶端的距离。

### 3.4

**同一品种 same variety**

植物学特征及生物学特性相同的群体。

### 3.5

**相似品种 similar variety**

植物学特征及生物学特性相似的群体。

### 3.6

**成熟 maturity**

大蒜鳞茎充分膨大，蒜瓣坚实饱满，达到市场所要求的品质形态，又称商业成熟。

### 3.7

**形状规则 regular shape**

具有该品种固有的典型形状特征，如扁圆形、高桩圆形等。

3.8

形状较规则 **relatively regular shape**

基本上具有该品种固有的典型形状特征。

3.9

形状不规则 **less regular shape**

不具有该品种固有的典型形状特征。

3.10

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。

3.11

完整 **integrity**

蒜头形状未破坏，革质蒜皮完好，无裂皮和脱皮现象。

3.12

较完整 **relative integrity**

蒜头革质蒜皮包覆较完好，有轻微裂皮和脱皮现象。

3.13

不完整 **less integrity**

蒜头革质蒜皮包覆不紧密，有较多的裂皮和脱皮现象。

3.14

干燥 **dry**

蒜头表层叶鞘及包裹蒜瓣的叶鞘均呈干革质膜，而无湿润感。

3.15

洁净 **cleanliness**

蒜头无泥土及其它杂质。

3.16

气味正常 **normal odor**

具有大蒜固有的辛辣气味，而无异味。

3.17

霉变蒜 **mildewy garlic**

受霉菌侵染，出现霉斑的蒜头。

3.18

腐烂蒜 **rotten garlic**

受细菌侵染，出现腐烂瓣的蒜头，包括干腐和软腐。

3.19

发芽蒜 **germinating garlic**

一个或多个蒜瓣内的休眠芽萌生长达蒜瓣长度三分之一的蒜头。

3.20

日灼伤蒜 **scalding garlic**

因日晒引起蒜瓣肉质透明变黄的蒜头，俗称“糖蒜”。

3.21

热损伤 **hot injury**

因高温、高湿引起蒜瓣肉质透明变黄的蒜头。

## 3.22

**虫蚀蒜 worm-bitten garlic**

一个或多个蒜瓣被虫咬伤的蒜头。

## 3.23

**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。

## 3.24

**散瓣蒜 scatter 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。

## 3.25

**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”。

## 3.26

**多层蒜 multi-layered garlic**

由于收获过晚或贮存条件不适而造成的外皮破损或脱落，并呈现“百合状”，俗称“杈子蒜”或“百合蒜”。

## 3.27

**独头蒜 one-clove garlic**

由于种种原因未经过春化阶段，而形成不抽薹，不分瓣的蒜头。

## 3.28

**机械伤 mechanical injury**

因机械外力造成的蒜头损伤，如刀切伤、碰伤、擦伤等。

## 3.29

**轻微机械伤和严重机械伤 light and heavy mechanical injury**

轻微影响蒜头外观及食用品质的机械伤和严重影响蒜头外观及食用品质的机械伤。

## 4 质量要求

## 4.1 等级规格

大蒜按其品质分为一等、二等、三等，并按蒜头最大横径规格分为一级、二级、三级。各等级须符合表1中的规定。

## 4.2 卫生指标

按照 GB 18406.1 标准中有关规定执行。

## 5 试验方法

## 5.1 抽样方法

按照 GB/T 8855 标准中有关规定执行。

## 5.2 检验器具

台秤（精确度 5g）、小刀、大蒜分级板和米尺。

## 5.3 检验程序

5.3.1 逐件称量抽取的样品，每件重量须一致，不得低于包装外标志的重量。

5.3.2 逐件打开包装样品，取出大蒜进行品质、规格检验。

## 5.4 感官品质检测

采用感官方法鉴定大蒜的感官品质，并用小刀纵向剖切蒜瓣观察有无发芽，再称重、记录。

### 5.5 大蒜横径和梗长检测

采用大蒜分级板和米尺测量。

### 5.6 卫生检验

按照 GB/T 5009.38 标准中的有关规定执行。

表 1 大蒜等级规格

等 别	品 质	规 格	限 度
一 等	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	一级： 横径 $\geq 5\text{cm}$ 二级： 横径 $\geq 4\text{cm}$ 三级： 横径 $\geq 3\text{cm}$  一、二、三级蒜梗长不超过 2cm	一等产品中，品质要求第 1、2 项不合格率之和按重量计以不超过 5% 为限，其中第 2 项不合格率不超过 2.5%。  规格分级中不符合各级要求的按重量计不得超过 10%
二 等	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	一级： 横径 $\geq 5\text{cm}$ 二级： 横径 $\geq 4\text{cm}$ 三级： 横径 $\geq 3\text{cm}$  一、二、三级蒜梗长不超过 2cm	二、三等产品中，品质要求按重量计第 1、2 项不合格率之和不得超过 10%，其中第 2 项不合格率不得超过 5%。  规格分级中不符合各级要求的按重量计不得超过 10%
三 等	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	一级： 横径 $\geq 5\text{cm}$ 二级： 横径 $\geq 4\text{cm}$ 三级： 横径 $\geq 3\text{cm}$  一、二、三级蒜梗长不超过 2cm	

## 6 检验规则

### 6.1 检验分类

按照常规检验项目，对于大蒜的品种、产地、数量、批次、等级等进行质量一致性检验。

### 6.2 检验项目

按照质量要求，对大蒜需进行感官品质、规格大小和卫生指标等项目的鉴定和检测（详见 5.4、5.5、5.6）。

### 6.3 组批规则

同品种、同产地、同等级的大蒜作为一个检验批次进行，检验单填写的项目应与实货相符；凡与货单不符、等级混淆、包装容器严重损坏者要由交货方重新整理后再进行检验。

### 6.4 判定规则

#### 6.4.1 检验方法

每批大蒜抽样检验时，对不符合所属等级标准的大蒜作各项重量记录，如同一大蒜同时出现几种缺陷，则选定一种主要缺陷记录，按照一个残次品重量计，不合格品重量百分率要求保留一位小数，计算如公式（1）：

$$X = \frac{m}{M} \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中：X——单项不合格品百分率，%；

M——检验样品总重量，g；

m——单项不合格品重量，g。

各单项不合格品百分率之和即为总不合格品百分率。

6.4.2 每批受检大蒜，按其商品品质和横径抽样检验，各包装不合格品百分率按其平均值计算，但总计不得超过所属等级规定限度范围。如果个别包装不合格百分率超过规定限度时，应按下列规定处理。

6.4.2.1 规定限度总计不超过 5%、2.5%、10%者，其中任何包装不合格品百分率的上限分别不得超过 10%、5%、15%。

6.4.2.2 如果不合格品百分率超过 6.4.2.1 规定，应降低等级或作等外品处理。

6.4.2.3 卫生指标若有一项不合格者即为不合格品，并禁止上市。

## 7 包装与标志

### 7.1 包装

大蒜应按等级分别包装，包装应按 SB/T 10158—1993 中第 4、5 章的有关规定执行。

### 7.2 标志

外包装应标明品名、品种、等级、规格、产地、重量、净重、经销单位和包装日期等。

## 8 运输与贮藏

### 8.1 运输

运输途中严禁日晒雨淋，要注意防潮、防冻、防热、防污染。

### 8.2 贮藏

采用冷库贮藏，要控制适宜库温，防止库温波动造成发芽或冻害。大蒜最适宜贮藏温度为 $-2^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ；库内相对湿度应保持在 70%~80%。库内无其它有毒污染物。