



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—××××

## 黑蒜质量通则

General principle of black garlic quality

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：山东农业大学、中国生物发酵产业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、江苏黎明食品集团有限公司、菏泽天鸿果蔬股份有限公司、金乡县宏万年食品有限公司、济宁市天合食品有限公司、育生(厦门)生物科技有限公司、济南康泽生物科技有限公司、金乡县大蒜科技研究中心、中山市食品学会、中轻食品工业管理中心。

本文件主要起草人：乔旭光、李宁阳、卢晓明、郑振佳、王晋、郭新光、张黎明、陈春雷、曹梦辉、李双雷、孔大永、吴荣聪、邱志常、孟祥岭、马龙传、姜雪、张延杰、李建军、高鹏。

# 黑蒜质量通则

## 1 范围

本文件规定了黑蒜的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则以及标签、包装、运输和贮存。本文件适用于黑蒜产品的生产、检验和销售。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 12456 食品中总酸的测定

NY/T 1791 大蒜等级规格

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**黑蒜 black garlic**

鲜蒜经预处理、高温熟化、干燥等工序精制而成的黑色产品。

## 4 产品分类

黑蒜按产品形态分为两类。

——黑蒜头：独头黑蒜、多瓣黑蒜。

——黑蒜米：独头黑蒜米、多瓣黑蒜米。

## 5 技术要求

### 5.1 原材料要求

原材料应符合 NY/T 1791 的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	
	黑蒜头	黑蒜米
形态	蒜头完整,无分裂、无发霉,不粘手	蒜瓣完整、无发霉,不粘手
色泽	蒜皮呈灰褐色或白色,蒜瓣色泽呈均匀一致的黑色	蒜瓣色泽呈均匀一致黑色
滋味、气味	具有本品固有的甜酸味道,无大蒜特殊刺激性辛辣味及其他异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

### 5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目		指标			
		独头黑蒜(蒜米)		多瓣黑蒜(蒜米)	
		特级	一级	特级	一级
水分/%	≤	40	45	45	50
氨基酸态氮/%	≥	2	1.5	2.5	2
还原糖/%	≥	40	35	35	30
总酸/%	≤	2.5	3	3	3.5

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,用不锈钢刀将样品横切,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味。

### 6.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 6.3 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

### 6.4 还原糖

按 GB 5009.7 规定的方法测定。

### 6.5 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 批次

由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

### 7.2 抽样量

从每批产品中按质量的万分之一的比例随机抽取样品。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品应经质量检验部门按本文件规定的方法检验,检验合格并出具合格证后方可出厂。

7.3.2 产品出厂检验项目为感官、水分。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况均应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 工艺有较大改变时;
- d) 原料发生变化时;
- e) 检验结果与型式检验差异较大时;
- f) 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格时,判定该批产品质量符合本文件。

7.5.2 检验项目如出现不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。若仍有 1 项不合格,判定该批产品不符合本文件。

## 8 包装、运输、贮存

### 8.1 包装

8.1.1 包装应符合 GB/T 191 规定。

8.1.2 包装可采用定量包装或称量(称重)销售包装两种形式。

### 8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁卫生,不应与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。

8.2.2 运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋、冻结。

### 8.3 贮存

8.3.1 产品应贮存于阴凉、干燥、通风的室内,不应露天堆放、日晒、雨淋。

8.3.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。