



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1440—2023

黑 蒜

Black garlic

2023-12-20 发布

2024-06-01 实施

中华全国供销合作总社 发布
中国标准出版社 出版

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。

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、江苏省理化测试中心、临沂大学、宏芳生物科技(昆山)有限公司、常州常检一诺食品检测中心有限公司、山东庞大食品有限公司、济宁市食品药品检验检测研究院、淮阴师范学院。

本文件主要起草人：陈元芝、高宏、徐慧、庞学民、黄晓德、苏绍涛、商春锋、王振光、刘云国、余凤花、陈斌、唐硕、王蕾、孙晓霞、张迹。

黑 蒜

1 范围

本文件规定了黑蒜的技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和储存,描述了相应的试验方法。本文件适用于以鲜蒜为原料,经高温熟化、干燥、包装等工序加工而成的产品。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑蒜头 black garlic bulb

预处理、高温熟化、干燥加工过程中保留部分蒜皮,保持蒜头完整并带有少量蒜皮的产品。

注:分为独头黑蒜头和多瓣黑蒜头。

3.2

黑蒜米 black garlic clove

加工过程或加工后进行分瓣、去皮、切去根基处理的产品。

注:分为独头黑蒜米和多瓣黑蒜米。

3.3

杂质 impurity

不能存在于黑蒜产品中的物质。

注:包括但不限于金属、玻璃、塑料、木屑、昆虫、毛发等。