

中华人民共和国行业标准

速冻蒜薹

SB/T 10164—1993

1 主题内容与适用范围

本标准规定了速冻蒜薹技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蒜薹为原料生产的速冻蒜薹。

2 引用标准

- GB 2762 食品中汞限量标准
- GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4788 食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷残留量卫生标准
- GB 4810 食品中总砷允许量标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 8863 速冻食品技术规程
- GB 8866 蒜薹

3 术语

- 3.1 质地脆嫩：指蒜薹品质鲜嫩，能齐茬速断，薹苞内无明显膨大。
- 3.2 成熟适度：在生长过程中，当蒜薹的花轴向一旁弯曲时，总苞变白即为成熟适度。
- 3.3 杂质：蒜薹在收购、调运、生产过程中带来的异物。
- 3.4 脱皮：蒜薹经速冻后，产品表皮与肉质脱离。
- 3.5 直径：蒜薹产品中间横断面的直径。
- 3.6 畸形：蒜薹薹茎短于薹苞或多薹苞。

4 技术要求

- 4.1 原料
 - 4.1.1 质地脆嫩，色泽鲜绿，成熟适度，去两端，株条均匀，扎把整齐。
 - 4.1.2 清洁，无虫蛀、病害、损伤、腐烂、畸形、杂质。
 - 4.1.3 卫生指标符合 GB 2762、GB 2763、GB 4788、GB 4810 的有关规定。
 - 4.2 产品
 - 4.2.1 速冻蒜薹分为优级品、一级品、二级品。
 - 4.2.2 冻结状态
- 冻结状态见表 1。

表 1

等级 指标 项目	优级品	一级品	二级品
色泽	呈鲜绿色，色泽一致	呈鲜绿色，茎基部允许微带浅绿色，色泽基本一致	基本鲜绿，黄绿色不得超过 10%

形态	条形较直，段长一致，粗细均匀，无脱皮	条形较直，段长基本一致，粗细基本均匀，脱皮条不得超过 5%，断条不得超过 2%	自然长度、段长不得低于 4cm，薑茎直径不得低于 0.2cm，脱皮条不得超过 10%，断条不得超过 4%
杂质	不得检出	不得检出	不得超过 0.1g/kg

4. 2. 3 解冻状态

具有本品应有的风味，无纤维感、无异味。

5 检验方法

5. 1 色泽、形态检验

5. 1. 1 用具

5. 1. 1. 1 白糖瓷盘、天平（精度 0.01g）。

5. 1. 2 操作程序

称取混合后样品 1000g 于白糖瓷盘内，对照等级指标目测色泽、形态，挑出不合格品，并分别称重。分别计算样品的不合格品率。

$$X(\%) = \frac{M_1}{M} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：X——样品的不合格品率，%；

M_1 ——不合格品质量，g；

M_2 ——样品的质量，g。

5. 2 杂质检验

5. 2. 1 用具

白糖瓷盘、天平（精度 0.01g）。

5. 2. 2 操作程序

称取混合后样品 1000g 于白糖瓷盘内，挑出杂质，称其重量。

5. 3 风味口感检验

5. 3. 1 用具

白糖瓷盘、天平（精度 0.1g）。

5. 3. 2 操作程序

称取混合后样品 100g 放入 500mL 0.5% 沸腾的食盐水溶液中，强火加热 15s 后取出，滤去水分，放置 2min 后品尝，评价其风味及口感。

6 检验规则

6. 1 同一生产批次、同等级、同规格的产品作为一个检验批次。

6. 2 每批次需随机抽样，抽样数量应符合 GB 8855 规定，待检样品应在随机抽样的数量中取 2~3 kg。

6. 3 生产单位按本标准规定的方法，对各项指标进行检验，合格后方可出厂。

6. 4 检验结果如杂质指标不合格即判为整批产品不合格，如色泽、形态、风味及口感指标不符合质量标准，抽取二倍样品对不合格项目进行复验，复验后即使只有一项不合格，整批产品也应重新确定等级。

6. 5 如供需双方对产品质量发生异议时，由双方协商委托仲裁单位进行仲裁。

7 标志、包装、运输、贮存

7. 1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装材料必须卫生、清洁、无毒、无异味，用坚固无破裂的塑料袋、纸箱、衬板包装，箱外用封口纸封口或打包带捆扎。

7.3 运输、贮存

应符合 GB 8863 的规定。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

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、陈蕙英、徐宗义、祝平。