

前 言

本标准是对国家标准 GB 8866—1988《蒜薹》的修订。“定义”、“等级规格”和“质量要求”，结合我们近几年对蒜薹商品流通实际和发展的调查情况，对原标准的部分内容，进行了一定的修改，对“卫生指标”进行了修改与补充；对原“检验规则与方法”分为“试验方法”和“检验规则”两部分进行编写；“引用标准”全部引用了最新版本。在标准的编写与表述上，按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第 1 单元：标准的起草与表述规则 第 1 部分：标准编写的基本规定》及 GB/T 1.3—1997《标准化工作导则 第 1 单元：标准的起草与表述规则 第 3 部分：产品标准编写规定》的要求进行编写的。

本标准首次发布于 1988 年 2 月 29 日，首次修订于 2000 年 3 月 31 日。

本标准自实施之日起，代替 GB 8866—1988。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准由中国蔬菜流通协会、北京市蔬菜贮藏加工研究所归口。

本标准起草单位：北京市蔬菜贮藏加工研究所。

本标准主要起草人：石金亮、郑继舜、黄清云、张春峰、李少敏、赵恬。

中华人民共和国行业标准

SB/T 10330—2000

蒜 薹

代替 GB 8866 1988

Garlic bolt

1 范围

本标准规定了新鲜蒜薹的质量要求、试验方法与检验规则、包装与标志及运输与贮藏等方面的要求。

本标准适用于新鲜蒜薹的收购、运输、贮藏、销售。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。在标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2762—1994 食品中汞限量卫生标准
- GB 2763—1981 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 4788—1994 食品中甲拌磷、杀螟硫磷、倍硫磷最大残留限量标准
- GB 4809—1984 食品中氟允许量标准
- GB 4810—1994 食品中砷限量卫生标准
- GB/T 5009.38—1996 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 5127—1998 食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷最大残留限量标准
- GB/T 8855—1988 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB/T 8867—1988 蒜薹简易气调贮藏技术
- SB/T 10158—1993 新鲜蔬菜包装通用技术条件

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 蒜薹 garlic bolt

大蒜的花薹,包括薹茎(花茎)和薹苞。薹苞是大蒜薹茎顶端的总苞,内含发育不全的花序。

4 质量要求

4.1 等级规格

蒜薹按其品质分为特等、一等、二等,并规定了长度和扎捆规格。各等级规格须符合表1的规定。

表 1 蒜薹等级规格

等别	品 质	规 格	限 度
特等	1. 色泽鲜绿,质地脆嫩,成熟适度,不萎蔫糠心,条形粗细均匀,去两端保留嫩茎; 2. 无病虫害、机械伤(包括划薹)、杂质、斑点、畸形、腐烂	1. 嫩茎长度 30~45 cm; 2. 扎成 0.1~1.0 kg 小捆	每批样品不合格率不得超过 1%(以重量计)
一等	1. 色泽鲜绿,质地脆嫩,成熟适度,不萎蔫糠心,条形粗细均匀,薹茎基部无老化,薹苞绿色,不膨大,不坏死,顶尖可稍有黄色; 2. 无明显病虫害、机械伤(包括划薹)、杂质、斑点、畸形、腐烂	1. 薹茎长度 ≥ 30 cm; 2. 扎成 0.5~1.0 kg 小捆	每批样品不合格率不得超过 5%(以重量计)
二等	1. 色泽淡绿,质地脆嫩,不萎蔫,薹茎基部无老化,薹苞稍大,不坏死,允许顶尖黄色或干枯,但不开散; 2. 无严重病虫害、机械伤(包括划薹)、杂质、斑点、畸形、腐烂	1. 薹茎长度 ≥ 20 cm; 2. 扎成 0.5~1.0 kg 小捆	每批样品不合格率不得超过 5%(以重量计),其中腐烂率不得超过 1%

4.1.1 薹茎长度:从商品蒜薹的茎基部末端量起,到薹苞下端的圆柱形花茎的长度。

4.1.2 色泽鲜绿:指蒜薹的薹梢、薹苞和薹茎颜色翠绿、新鲜。

4.1.3 质地脆嫩:指蒜薹纤维化和木质化程度低,易折断,断面较光滑。

4.1.4 成熟适度:在生长过程中,当蒜薹的花轴向一旁弯曲打钩,总苞变白绿时为成熟适度。

4.1.5 划薹:采收时用工具划破叶鞘而抽出,薹面上有明显划痕的蒜薹。

4.1.6 畸形:指蒜薹薹茎短于薹苞或多薹苞及形态扭曲的蒜薹。

4.1.7 明显病虫害、机械伤:指病虫害、机械伤的程度。表面部分有明显病斑或机械伤。

4.1.8 严重病虫害、机械伤:指病虫害、机械伤的程度。表面的病斑或凹陷较普遍,划、压、挤、擦造成的破裂、折断等严重现象影响食用。

4.2 卫生指标

按照 GB 2762、GB 2763、GB 4788、GB 4809、GB 4810、GB 5127 等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 的有关规定执行。

5.2 检验器具

需必备台秤(精密度 5 g)、剪刀及测量工具尺。

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,取出蒜薹进行品质、规格检验。

5.4 感官品质检测

采用感官方法鉴定其质地、色泽、成熟度和整齐度、病虫害、畸形、腐烂及机械伤等。再用检验工具称重、记录。

5.5 蒜薹长度检测

采用米尺测量。

5.6 卫生检验

按照 GB/T 5009.38 的有关规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

按照常规检验项目,对蒜薹的品种、产地、数量、批次、等级等进行质量一致性检验。

6.2 检验项目

根据质量要求,对蒜薹需进行感官品质、质量规格和卫生指标等项目的鉴定和检测(见本标准 5.4、5.5、5.6)。

6.3 组批规则

同品种、同产地、同等级的蒜薹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,品种、等级混淆不清,包装容器严重损坏者应由交货方重新整理后再进行检验。包装检验按SB/T 10158 进行。

6.4 判定规则

6.4.1 检验方法

每批蒜薹抽样检验时,对不符合所属等级标准的蒜薹作各项重量记录,如同一蒜薹同时出现几种缺陷,则选定一种主要缺陷记录,按一个残次品重量计,不合格品重量百分率要求保留一位小数,按式(1)计算:

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

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 每批受检蒜薹,按其商品品质和长度抽样检验,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品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 1%和 5%者,其中任何包装不合格品百分率的上限分别不得超过 2%和 10%。

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。

6.4.3 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

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

7.2 标志

外包装应标明品名、等级、产地、重量、包装者和包装日期,每箱净重不得超过 15 kg。

8 运输与贮藏

8.1 运输

短途运输(运距在 500 km 以内的运输),严禁日晒雨淋;长途运输(运距在 500 km 以上的运输),要在 0℃~1℃条件下运输,并注意防冻、防热、防污染。

8.2 贮藏应按 GB/T 8867—1988 中第 4 章、第 5 章、第 6 章、第 7 章有关规定执行。