

# 中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6107-2020

---

脱水白洋葱

Dehydrated White Onion

(征求意见稿)

2020-12-31 发布

2021-03-01 实施

---

中国食品土畜进出口商会 发布

## 目录

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 质量指标.....	3
5 试验方法.....	4
6 检验规则.....	5
7 标志.....	6
8 包装、贮存和运输.....	7
附件1 白洋葱产品粒度（按T/CFNA 6510-2020测试）.....	8
附件2 白洋葱产品体积指数（按T/CFNA 6510-2020测试）.....	9
附件3 白洋葱产品微生物级别划分.....	9

## 前言

本标准依据洋葱种植收购、加工企业的现状，针对不同品种、通过热风干燥加工的脱水白洋葱，细化和规范了质量与安全要求。

本标准由中国食品土畜进出口商会提出，委托商会调料分会制定。

本标准核心起草单位：山东百佳食品有限公司、山东庞大调味食品有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川家和原味香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司。

本标准主要起草单位：山东万兴调味品有限公司、山东泰山立福食品科技有限公司、中华人民共和国梧州海关（南宁海关香料检测区域性中心实验室）、山东农业大学。

本标准协同起草单位：通标标准技术服务（青岛）有限公司、海乐香辛料（济南）有限公司、英联食品投资（中国）有限公司。

本标准主要起草人：崔培恩、刘继华、李涛、吴耀军、苏绍涛、刘桂宁、孙秀东、李漪、袁秉康、周长部、王洪杰。

本标准协同起草人：张明月、宋绍斌、赵倩、王晓燕、王琦、文旭娟、李倩、牛亚鑫、吕国强、蒋国豪。

本标准由中国食品土畜进出口商会解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会于2020年12月31日批准公示。

本标准自2021年3月1日起实施。

# 脱水白洋葱

## 1 范围

本标准规定了脱水洋葱的商品分类、质量指标、试验方法、检验规则、包装、标志和储运要求。

本标准适用于洋葱及粉碎制品的质量评定和贸易。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定

GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

#### 3.1 白洋葱

拉丁文名( *Allium cepa* L.), 外皮为白色, 圆球形或扁圆球形, 肉质较粗, 口感较脆, 辛味较明显, 含水量小, 干物质含量15%-25%。主产于甘肃/新疆等地。

#### 3.2 粒度分类

将脱水洋葱粉碎后, 参照美标筛尺寸, 按照粒度大小做成的分类。

#### 3.3 微生物分类

加工后的洋葱, 依据菌落总数及其它几个主要微生物指标做的级别分类。

#### 3.4 颜色分类

加工过程中因为各种因素影响, 造成脱水成品颜色差异。根据测得的不同光学指数对产品进行的分类。

#### 3.5 体积指数BI (Bulk Index)

每100克产品在量筒中经过震动堆实后得到的恒定的体积数, 用“毫升/100克”表示。

#### 3.6 恶性杂质 Malignant extraneous matter

可能对人体造成伤害或者引起强烈不适的外来物质, 如玻璃/金属/沙石/动物排泄物/昆虫及其肢体。

#### 3.7 一般杂质 Non-malignant extraneous matter

来自生产过程中的包装材料脱落物如线绳纸片或者人的毛发。

### 3.8 植物性杂质 Vegetable foreign matter

来自洋葱本身的茎叶根或者与洋葱一起生长的植物草茎。

## 4 质量指标

### 4.1 颜色

白洋葱制品：粉-乳白色；其他产品-乳白色/偶有深色点。

烤制产品：粉-黄褐色；小粒/大粒-深黄褐色。

其他产品：深黄褐色至褐色。

对于非烤制白洋葱制品，因颜色的差异难以观察区分，可用光学指数OI测定色值，以判别脱水过程对产品质量的影响。OI范围<300。再根据不同的测试结果区分质量高低。

### 4.2 风味

强烈刺鼻的辛辣洋葱风味，无异味。

### 4.3 基本理化标准

#### 4.3.1 外来杂质

4.3.1.1 恶性杂质：无。

4.3.1.2 一般杂质：未检出/50公斤。

4.3.1.3 植物性杂质：根含量≤0.5%。

#### 4.3.2 添加剂

无。

#### 4.3.3 粒度

按照粉Powder/小粒Granulated/大粒Ground/小块Minced/块Chopped/丁Diced/丝Sliced/片Flake划分不同的粒度及测试结果限值，详见附件1。

#### 4.3.4 体积指数(毫升/100g)

按照粉Powder/小粒Granulated/大粒Ground/小块Minced/块Chopped/丁Diced/丝Sliced/片Flake划分不同的体积指数及测试结果限值，详见附件2。

#### 4.3.5 热水不溶物

<20.0% (所有除粉外的其它产品)。

<30.0% (粉)。

#### 4.3.6 水分

<6.00% (一般产品)。

<4.00% (烤制产品)。

#### 4.3.7 酸不溶性灰分

<0.40%。

#### 4.4 微生物标准

微生物主要测试菌落总数/霉菌/酵母菌/大肠菌群/大肠杆菌/沙门氏菌，可以区分为1、低微生物；2、标准微生物；3、高微生物产品。详细测试项目及限值见附件3。

#### 4.5 污染残留及食品安全标准

##### 4.5.1 农药残留

符合GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量。（特指脱水加工前鲜品洋葱）

##### 4.5.2 污染物（重金属）

符合GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量。

##### 4.5.3 真菌毒素

符合GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量。

##### 4.5.4 添加剂（色素）

符合GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。

### 5 试验方法

#### 5.1 取样方法及试样制备

按照GB/T 12729.2或8.1的规定执行。粉末试样制备按GB/T 12729.3的规定执行。

#### 5.2 感官检验

在清洁干燥，无异味，明亮不直射的自然光下，以分样板将样品在深黑色塑胶板的检验平台上混匀、摊平，在无炫目光条件下，观察样品的颜色、粒形、匀整、异色粒，洁净程度。

### 5.3 口味评定

称取10g样品，精确至0.1g，放入500mL蒸馏水的容器，煮沸不要开盖，保持微沸10min，然后倒入白糖瓷盘，闻其气味，品尝味道，做出评估描述。

### 5.4 杂质的测定

按GB/T 12729.5的规定执行。

### 5.5 光学指数测定

按T/CFNA 6508-2020的规定执行。

### 5.6 水分含量的测定

按GB 5009.3的规定执行。

### 5.7 热水不溶物的测定

按T/CFNA 6509-2020的规定执行。

### 5.8 硫化物含量的测定 (Modified Monier Williams)

按修正的威廉姆斯法执行。

### 5.9 卫生指标检验

按GB 4789.3、GB 4789.16、GB 5009.11、GB 5009.12、GB 5009.15、GB 5009.17、GB/T 5009.20的规定执行。

### 5.10 总灰分的测定

按GB 5009.4的规定执行。

### 5.11 酸不溶性灰分

按GB 5009.4的规定执行。

### 5.12 粒度的检验

按T/CFNA 6510-2020的规定执行。

### 5.13 体积指数的检测

按T/CFNA 6511-2020的规定执行。

## 6 检验规则

## 6.1 取样

### 6.1.1 组批

质量相同的同一生产日期、同一班次生产、同一次发运的产品为一批，包装破损者，由交货方整理后再进行抽检。

### 6.1.2 抽样

成品包装的洋葱制品按GB/T 12729.2取样，干品原料应随机从样本的上、中、下抽取小样，混合小样后再从中抽取实验室样品，

## 6.2 检验类别和判定规则

### 6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、粒度、体积指数、光学指数、水分、微生物。微生物指标可根据客户要求调整测试项目。

### 6.2.2 型式检验

型式检验项目为第4章的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验。此外有下列情形之一的，也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 原辅材料、工艺有较大改变，影响产品质量；
- c) 产品停产6个月以上，重新恢复生产；
- d) 出厂检验与前一次型式检验结果有较大差异。

### 6.2.3 判定规则

#### 6.2.3.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合标准的，判定为合格。出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准的，可在同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合的，按实测结果定级或判为不合格。

#### 6.2.3.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合标准要求时，判该批产品型式检验合格；型式检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合标准要求的，判该批产品型式检验不合格。

## 7 标志

下列各项应直接标注在包装上：

- 7.1 品名；
- 7.2 批号；
- 7.3 净含量；
- 7.4 生产日期；
- 7.5 保质期；
- 7.6 生产企业名址、电话；
- 7.7 贮存条件。

## 8 包装、贮存和运输

### 8.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。内包装应用食品级聚乙烯薄膜袋、食品级铝箔袋等，密封包装，外包装可用编织袋、麻袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等。所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。

### 8.2 贮存

脱水洋葱干品原料：应在阴凉仓库储存。库内应干燥、洁净，不得与有毒、有害的物品混放。

洋葱成品：应在阴凉干燥地方储存，避免阳光直射，相对湿度<70%。冷库应干燥、洁净，不得与有毒、有害的物品混放。

### 8.3 运输

常温运输，运输途中应防止日晒雨淋，严禁与有毒害、有异味的物品混匀；严禁使用受污染的运输工具装载。

附件1 白洋葱产品粒度

粒型	英文名称	粒度描述	粒度要求	一般控制筛 (美筛)	参考孔径
粉	Powder	-80+100	45目筛上<2%, 80目筛上<25%, 100目筛上<50%	45-80-100mesh	0.355-0.18-0.15mm
粗粉	Powder coarse	-70	35目筛上<10%, 100目筛下<10%	70 mesh	0.5-0.15mm
小粒	Granulated	-40+80	30目筛上0%, 35目筛上<5%, 100目筛下<6%	30-35-100mesh	0.6-0.5-0.15mm
大粒	Ground1	-20+50	16目筛上0%, 20目筛上<20%, 50目筛下<3%, 80目筛下<1%	16-20-50-80mesh	1.18-0.85-0.3-0.18mm
粗粒	Ground2	-10+40	10目筛上<5%, 40目筛下<5%	10-40mesh	2-0.425mm
碎	Minced 1	-8+20	6目筛上0%, 8目筛上<2%, 20目筛下<3%, 35目筛下<1%	6-8-20-35mesh	3.35-2.35-0.85-0.5mm
特碎	Minced 2	-8+16	4目筛上0%, 6目筛上<2%, 16目筛下<3%, 35目筛下<1%	4-6-16-35mesh	4.475-3.35-1.18-0.5mm
小块	Minced 3	-6+20	4目筛上0%, 6目筛上<2%, 20目筛下<3%, 35目筛下<1%	4-6-20-35mesh	4.475-3.35-0.85-0.5mm
特块	Chopped 1 small	-4+12	0.265筛上0%, 4目筛上<2%, 8目筛下<70%, 12目筛下<10%	0.265inch-4-8-12mesh	6.7-4.475-2.35-1.7mm
块	Chopped 2	-4+12	0.265筛上0%, 4目筛上<2%, 8目筛下<60%, 12目筛下<10%	0.265inch-4-8-12 mesh	6.7-4.475-2.35-1.7mm
特型大块	Chopped 3 special (kibble)	-3+12	0.265筛上2%, 6目筛下<70%, 12目筛下<10%	0.265inch-6-12 mesh	6.7-3.35-1.7mm
大块	Chopped 4 large	-3+12	0.265筛上5%, 8目筛下<30%, 12目筛下<10%	0.265inch-8-12 mesh	6.7-2.35-1.7mm
¼寸葱丁	1/4 Diced	1/4 (5X5mm, 6X6mm)	0.265筛上2%, 8目筛下<10%, 12目筛下<5%	0.265 inch-8-12mesh	6.7-2.35-1.7mm
丝	Sliced		0.265筛下>90%, 12目筛下<5%	0.265 inch-12mesh	6.7mm-1.7mm
片	Flake	10x10mm	12目筛下<5%	12mesh	1.7mm

附件2 白洋葱产品体积指数

产品	最低	最高	自然偏差
葱粉 Powder -80+100	110	180	20
葱小粒 Granulated -40+80	110	180	20
葱大粒 Ground -20+50	120	180	20
葱小块 Minced -8+20	150	220	20
葱块1 Small chopped -4+12	180	245	20
葱块2 Chopped -4+12	180	280	30
特型葱大块 Special large chopped (kibble) -3+12	270	---	30
葱大块 Large chopped -3+12	300	---	30
¼英寸葱丁 ¼ Diced	240	310	20
葱丝 Sliced	400	---	50
葱片 Flake	---	---	---

附件3 白洋葱产品微生物级别划分

微生物级别	低微生物	标准微生物	高微生物	检测方法
英文名称	LB	Standard	HB	Method
菌落总数	<100,000 CFU/g	<500,000 CFU/g	-	GB 4789.2
酵母菌	<500 CFU/g	<1,000 CFU/g	<6,000 CFU/g	GB 4789.15
霉菌	<500 CFU/g	<1,000 CFU/g	<6,000 CFU/g	GB 4789.15
大肠菌群	<290 MPN/g	<1,000 CFU/g	-	GB 4789.3
大肠杆菌	<3或不得检出/g	<3或不得检出/g	<3或不得检出/g	GB 4789.38
沙门氏菌	不得检出/25g	不得检出/25g	不得检出/25g	GB 4789.4