

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1167—2025

南宁老友粉原料 大蒜

Nanning Laoyoufen raw material—garlic

2025 - 12 - 05 发布

2025 - 12 - 11 实施

前 言

本文件参照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。

本文件由南宁市老友粉协会、广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南宁市农业科学研究所、广西标准化协会、南宁市老友粉协会、南宁职业技术大学、南宁市第一职业技术学校、广西烹饪餐饮行业协会、南宁市非物质文化遗产保护协会、广西质量工程职业技术学院、广西职业技术学院、广西工商职业技术学院、广西农业职业技术大学、广西复记食品科技有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁银河有限责任公司、南宁万国食品有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、南宁市食品药品检验所、南宁市工业促进和中小企业服务中心、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、广西轻工业科学技术研究院有限公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁海关技术中心、广西卫生职业技术学院、南宁市元盛商贸有限责任公司、南宁学院。

本文件主要起草人：李开鹏、梁勇生、彭荣锋、廖云云、陈耿、许梦秋、谭骏、何永林、陈念、吴美艳、欧阳雪庆、姚冬美、潘彦霞、徐铁纯、闭思维、刘祁云、黄宇、匡建容、覃弘毅、黄昊、杨磊、林征、吴东栋、李维祥、甘方泽、董海龙、劳伟雄、蓝仁善、赵茂桦、王海军、刘发富、黄天玲、陈慧、黄宁、林跃华、谢宏昭、黄林华、蓝冬丽、黄莲娇、杨政跃、王蕾、张丽霞、李影球、付晶晶、李梅、冯流莹、黄强、韦映梅、陆阳、农劲柏、黄恒剑、零焕、宾洋、黄怡、秦玉珠、王文娟、陆坤宇、梁焱惠、曾旭祥、曲亚男、麻少莹、唐婷、吴亨、梁宁、龙艳杰、张劲、何洁、黄薇臻、董又滋、程劲芝、张莹、苏键、康超、周昕仪、潘东进、石敏、韦秋幸、黄坚水、何培起、唐菲、陈波、麻晓莉、莫程程、张黎明、程艳丽。

南宁老友粉原料 大蒜

1 范围

本文件界定了南宁老友粉原料大蒜涉及的术语和定义，规定了南宁老友粉原料大蒜的品种、要求、标志、标识、包装、运输和贮存等要求，描述了相应的检验方法、检验规则。

本文件适用于南宁老友粉原料大蒜的选用。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- GH/T 1194 大蒜
- NY/T 1800 大蒜及制品中大蒜素的测定 气相色谱法
- NY/T 3871 大蒜中蒜氨酸的测定 高效液相色谱法
- NY/T 4417 大蒜营养品质评价技术规范

3 术语和定义

GH/T 1194、NY/T 4417界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南宁老友粉原料 大蒜 Nanning Laoyoufen raw materials — garlic

具有新鲜、辛辣、蒜香味浓、肉厚实等固有品质，用于制作南宁老友粉专用老友酱、南宁老友粉的大蒜原料。

4 品种

宜选用紫皮大蒜、白皮大蒜 (*Allium sativum* L.) 等。

5 要求

5.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	鳞茎发育充分，形状规则，大小均匀，坚实饱满，完整，皮薄，最外层鳞片完全干燥，表皮洁净光滑，无霉变、发芽、日灼伤、虫蚀、皱缩空腔、僵蒜、多层蒜和机械伤
色泽	具有该品种固有的颜色，色泽一致
滋味和气味	辛辣、蒜香味浓
杂质	表皮洁净光滑，无肉眼可见杂质

5.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100 g)	30~70
蒜氨酸/(g/100 g) \geq	2.0
大蒜素(二烯丙基二硫醚+二烯丙基三硫醚)/(g/100 g) \geq	1.0

5.3 食品安全

5.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.3.2 农药最大残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

6.1.1 外观、色泽、杂质

在正常光线下将样品置于白色瓷托盘上，通过目测法对样品的外观、色泽、杂质进行检测。

6.1.2 滋味和气味

用温开水漱口后，通过品尝、鼻嗅等方法鉴定。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 蒜氨酸

按NY/T 3871规定方法测定。

6.2.3 大蒜素

按NY/T 1800规定的方法测定。

6.3 食品安全

6.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.3.2 农药最大残留限量

按GB 2763、GB 2763.1规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一品种、同一产地、同一批采收、同期交货的大蒜作为一个检验批次。

7.2 抽样

按GB/T 8855的规定进行抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 交收检验

每批大蒜交收前，应进行感官检验。

7.4 型式检验

检验项目包括本文件规定的全部项目，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 种子、生产技术、气候有较大变化，可能影响产品质量时；
- 检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 交收检验时，在整批产品中不合格品率超过10%时，判定其不合格。

7.5.2 型式检验时，食品安全指标不符合本文件规定，则判定该批产品不合格。感官指标中不合格品率超过10%时，判定其不合格。理化指标检验有一项或一项以上不符合本文件规定，允许加倍抽样复检，若复检仍有一项或一项以上不符合本文件规定，则判定该批产品不合格。

8 标志、标识、包装、运输和贮存

8.1 标志、标识

包装物上应有明显标识，并符合GB/T 32950的要求。内容包括产品名称、产品标准号、生产者（或包装者）名称和详细地址、产地、净含量、采收日期和包装日期（必要时）等。若需冷藏保存，应注明保藏方式。标注内容要求字迹清晰、规范、完整。

8.2 包装

应采用清洁、牢固、无毒、无害、无异味、无污染的包装材料，并符合GB/T 34343的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时应避免交叉污染，冷链运输应符合GB/T 33129的规定。

8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内。离地30 cm以上，离墙20 cm以上；不应与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。

全国团体标准信息平台

中华人民共和国团体标准

南宁老友粉原料 大蒜

T/GXAS 1167—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究