

# 团 体 标 准

T/HAS 1003—2020

---

## 饲料原料 大蒜粉生产技术规程

（征求意见稿）

2020-11-10发布

2020-11-20实施

河南省标准化协会 发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 要求.....	1
5 加工过程控制.....	2
6 加工流程.....	2
7 贮存.....	3
8 运输.....	3

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由河南牧业经济学院、河南爱诺营养技术有限公司、河南省兽药饲料监察所、河南蒜宝生物科技有限公司、南京农业大学、新疆医科大学、福建圣维生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：程伟、张君超、李梦云、霍文颖、李新、徐蒙蒙、王笑笑。

# 饲料原料 大蒜粉生产技术规程

## 1 范围

本标准规定了饲料原料 大蒜粉的生产加工过程、安全卫生条件、生产流程及贮运要求。  
本标准适用于以大蒜为原料，经干燥、粉碎而成的原料 大蒜粉。

## 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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 10648 饲料标签  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14881 食品企业通用卫生规范  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 191 包装储运图示标志  
GB 8861 脱水大蒜  
GB 3095 环境空气质量标准  
NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件  
SB/T 10348 大蒜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**干大蒜头 Dried garlic bulb**

是指经太阳照射、风干或低温烘干等措施将大蒜鳞茎除新鲜鳞芽外的膜质鳞片、总苞、鳞茎盘及残留蒜薹干燥后的蒜头。

### 3.2

**脱水大蒜片 Dehydrated garlic slice**

干大蒜头切片，经干燥制成的蒜片。

### 3.3

**脱水大蒜粉 Dehydrated garlic powder**

脱水大蒜片经粉碎制成的蒜粉。

## 4 要求

与饲料原料 大蒜粉加工有关的水、原料应分别符合GB 5749、SB/T 10348要求。

#### 4.1 加工厂

4.1.1 加工厂选址和设计应符合 GB 14881 的要求，加工厂环境整洁，道路应铺设硬质路面，排水系统畅通。加工厂所处大气环境不低于 GB 3095 中规定的三级标准要求。

4.1.2 根据各类加工产品生产工艺流程，设置与生产能力相匹配的原料预处理区、切分处理区、挑选分级区、包装区及原辅料和成品贮存库。

#### 4.2 生产设备和工具

所有与大蒜接触的生产设备和工具，表面材料应符合饲料卫生要求。切分设备便于拆卸、清洗。

#### 4.3 卫生要求

4.3.1 车间入口处应设置与车间相连的更衣室及非手动式洗手设施、消毒池等。

4.3.2 应有防止蚊、蝇等有害生物进入生产车间的措施和装置。

4.3.3 车间及加工设备应保持清洁卫生，每班工作结束后要用清水清洗并进行消毒。车间内的废弃物及污物应及时处理。

4.3.4 车间内要求水源充足，并符合 GB 5749 的要求。车间排水畅通，建筑材料应防水。

4.3.5 员工上岗前及每年度均应进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗。

4.3.6 上岗员工应保持个人卫生，进入车间前应洗手、更衣、换鞋、带帽，包装车间员工需戴口罩上岗。

### 5 加工过程控制

5.1 在加工过程中应按照生产工艺和安全卫生需要，设置清洁区和非清洁区。

5.2 企业应制定加工设备设施的清洗程序，尤其是固定设备设施及不宜于水洗的设备设施。

5.3 加工过程中产生的不合格品应隔离存放，有明显标志，并在质量管理人员的监督下处置。

5.4 加工过程中需要更换水的环节，更换水的频率应足够高。

5.5 在部分储存区域、加工区域和需要使用杀菌剂的环节，可以使用高效低毒的杀菌剂。但杀抗菌剂水平应得到监测和控制，以保证将其保持在有效浓度。并保证化学残留不超过危害动物健康的水平。

5.6 各个工序之间半成品存留时间应尽可能缩短。

### 6 加工流程

大蒜热风脱水加工应符合NY/T 714脱水蔬菜通用技术条件的要求。产品质量应符合饲料原料 大蒜粉T/HAS 1002-2020的要求。

#### 6.1 工艺流程

原料采购验收→挑选（去蒂）→去皮→浮选→精选→切片→沥水→布料→脱水→挑选→粉碎→称量→包装

## 6.2 工艺要点

6.2.1 原料采购验收：采购的原料要求外观整齐、均匀，符合生产对大蒜品种和大小的要求。无霉变、无病虫害、无杂物。具有蒜特有的风味和色泽，无异味、无变色。

6.2.2 去蒂：切除蒜蒂（2.5 mm~3.5 mm），蒜瓣上无残留硬质。

6.2.3 去皮：机械去皮，一次去皮率在75%以上。

6.2.4 浮选精选：漂洗浮选，除去蒜皮等杂质，将干净蒜瓣送入下道工序，未完全去皮的原料重新去皮人工挑选除去黑色、褐变或腐烂的蒜瓣及未切尽蒜蒂的蒜瓣。

6.2.5 切片：依据生产要求将蒜切成厚度均匀的蒜片。一般1.5 mm~1.8 mm之间，若蒜瓣含水量高，厚度可增至2 mm~2.2 mm。

6.2.6 沥水：采用离心式将蒜片沥水至表面干爽。

6.2.7 布料：将物料均匀布在料盘上，布料厚度约为4 cm~5 cm。

6.2.8 脱水：料盘放入隧道内，在60℃~65℃下脱水4 h~5 h。烘干过程中，保持隧道内热风量与排湿量的稳定，控制烘干温度和时间，使蒜片含水量不高于5%。

6.2.9 挑选：对脱水后脱水大蒜片进行挑选，除去毛发等外来杂质及色泽不达标产品。

6.2.10 粉碎：以脱水大蒜片为原料，再进行粉碎即可得到饲料原料大蒜粉。

6.2.11 包装：包装材料不能对内容物造成直接或间接污染。内包装一般用聚乙烯袋和复合薄膜袋等，外包装要清洁、牢固、坚实，可采用纸箱包装。

### 6.2.12 标签与标志

脱水大蒜粉的标签应符合GB 10648要求，包装贮运图示标志应符合GB 191的规定。

## 7 贮存

7.1 保鲜仓库、冷库具备的温度显示装置应有多相控制措施，保证显示准确。

7.2 干燥大蒜制品存放库内，要保持空气干燥和卫生。

7.3 干蒜头产品贮藏应采用横纹冷藏库，温度控制在-2.5℃~-3℃，空气相对湿度65%~75%；干制蒜品应控制贮存库内相对湿度65%以下，温度28℃以下，提倡低温贮存。

7.4 避免使用远离加工车间并易造成产品污染的冷库和仓库存放成品。

7.5 需要进行冷冻条件下短期储存的产品，企业应当具备符合卫生要求和温度要求的冷库与仓库。

7.6 需要避光保存的产品，应设置必需的避光条件。

## 8 运输

T/HAS 1003—2020

- 8.1 运输工具，铺垫物应清洁卫生干燥。
  - 8.2 严禁与有毒有害物质混运。
  - 8.3 运输过程中严禁日晒雨淋。
  - 8.4 企业应有专门人员负责监装货物，作好发货数量、温度、批次等记录。
-