

T/SPBA

山西省品牌协会团体标准

T/SPBA XXXX—2025

应县小石口紫皮大蒜

Yingxian xiaoshikou purple garlic

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

山西省品牌协会 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 质量要求 1

 4.1 感官要求 1

 4.2 理化要求 2

 4.3 规格要求 2

 4.4 卫生要求 2

 4.5 容许度要求 2

5 检验方法 2

 5.1 感官检验 2

 5.2 理化检验 3

 5.3 规格检验 3

 5.4 卫生检验 3

 5.5 容许度检验 3

6 检验规则 3

 6.1 检验批次 3

 6.2 抽样 3

 6.3 检验分类 3

 6.4 判定规则 3

7 标签和包装 4

 7.1 标签 4

 7.2 包装 4

8 贮存和运输 4

 8.1 贮存 4

 8.2 运输 4

附录 A（资料性） 区域品牌标识示意图 5

参考文献 6

前 言

本文件按照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。

本文件由山西省品牌协会提出并归口。

本文件起草单位：应县工业产业融合发展中心、应县南河种镇小石口村股份经济联合社、应县小石口村集体经济发展有限公司、应县惠通种植专业合作社、麦斯达夫（山西）集团有限公司。

本文件主要起草人：

应县小石口紫皮大蒜

1 范围

本文件规定了应县小石口紫皮大蒜的质量要求、检验方法、检验规则、标签和包装、储存和运输。本文件适用于山西省朔州市应县南河种镇小石口村紫皮大蒜的生产和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- 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 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7300.1002 饲料添加剂 第10部分：调味和诱食物质 大蒜素
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

应县小石口紫皮大蒜 Yingxian xiaoshikou purple garlic
在南河种镇小石口村原产地域范围内，外皮呈紫红色的百合科植物的鳞茎。

4 质量要求

4.1 感官要求

按应县小石口紫皮大蒜感官特征分为一等、二等、三等，具体要求应符合表 1 的规定。

表1 紫皮大蒜等级

分类	项目代号	项目	等级		
			一等	二等	三等
不同点	1	完整度	完整	较完整	不完整
	2	机械损伤程度	无机械损伤	有轻微机械损伤	有严重机械损伤
	3	蒜瓣编织情况	整齐	较整齐	不整齐
相同点	4	外观形态	成熟，干燥，色泽一致，形状规则，整齐一致，坚实饱满，洁净，无根须，无异味		
	5	霉变	无		

分类	项目代号	项目	等级		
			一等	二等	三等
		腐烂	无		
		病虫害	无		
		日灼和热损伤	无		
		冻伤	无		
		发芽	无		
		独头蒜	无		

4.2 理化要求

应县小石口紫皮大蒜的理化要求见表 2。

表2 理化要求

项目	要求
水分（%）	≤ 70
氨基酸总和（g/100g）	≥ 3.3
大蒜素含量（mg / 100g）	≥ 380
蛋白质（g/100g）	≥ 6.3
维生素C（mg/100g）	≥ 1

4.3 规格要求

应县小石口紫皮大蒜的规格要求见表 3。

表3 应县小石口紫皮大蒜规格要求

项目	内容
蒜梗长度	≤2.0cm
存留假茎	≤3.0 cm，同批次的大蒜假茎长度差异 ≤ 1.0 cm

4.4 卫生要求

4.4.1 污染物要求

应符合 GB 2762 的要求。

4.4.2 农药最大残留限量要求

应符合 GB 2763 的要求。

4.5 容许度要求

容许度要求见表4。

表4 容许度要求表

项目	等级		
	一级	二级	三级
等级不合格容许度	感官特征（见表1）项目 4、5 不合格率之和和质量分数 ≤ 5%，其中项目5 ≤ 2.5%	感官特征（见表1）项目 4、5 不合格率之和和质量分数 ≤ 10%，其中项目5 不合格率 ≤ 5%	感官特征（见表1）项目 4、5 不合格率之和和质量分数 ≤ 10%，其中项目5 不合格率 ≤ 5%

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 项目 4（见表 1）由眼观、鼻嗅等方式直观鉴定，项目 5（见表 1）症状不明显而有怀疑时，应将样品剖开检验。

5.1.2 同一大蒜上兼有多种缺陷，则选定一种主要缺陷记录，按照一个残次品质量计，不符合相应质量等级要求的大蒜挑出称重。

5.2 理化检验

- 5.2.1 水分检验应按 GB 5009.3 的规定执行。
- 5.2.2 氨基酸检验应按 GB 5009.124 的规定执行。
- 5.2.3 大蒜素含量检验应按 GB 7300.1002 的规定执行。
- 5.2.4 蛋白质检验应按 GB 5009.5 的规定执行。
- 5.2.5 维生素 C 检验应按 GB 5009.86 的规定执行。

5.3 规格检验

- 5.3.1 蒜梗长度检验应用游标卡尺测量大蒜梗长，精确到 0.01 cm。
- 5.3.2 存留假茎长度检验应用直尺或卷尺测量，精确到 0.1 cm。

5.4 卫生检验

5.4.1 污染物检验

应按照 GB 2762 的规定执行。

5.4.2 农药最大残留限量检验

应按照 GB 2763 的规定执行。

5.5 容许度检验

应按照 GB/T 22212 的规定执行。

6 检验规则

6.1 检验批次

同原料、同工艺、同设备加工、同运输单元、同储存单元、同产地、同收获年的同一等级的产品为一批次。

6.2 抽样

按 GB/T 12729.2 的规定进行抽样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

出厂检验项目为本文件第 4 章的内容，检验方法按照第 5 章的规定执行。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面检查，即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 产品定型；
- 原料或生产工艺变化；
- 停产恢复生产；
- 出厂检验结果异常；
- 监管部门要求部门及合同提出型式检验要求；
- 用户提出进行型式检验的要求。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验项目全部符合第 4 章要求的，判定为合格品；有一项及以上不符合第 4 章要求的，则判定

为不合格品。

6.4.2 检验结果中有任何检测项目不符合感官等级和规格指标要求的，可自同批产品中重新加倍抽样检验；任一项目仍不符合时，则判定该批产品为不合格品。

6.4.3 当对产品进行定等检测时，在第4章项目合格且感官等级和规格要求均满足最低等级要求的条件下，按该分级指标中单项检测项目测得的最低值对应的等级定级。

7 标签和包装

7.1 标签

7.1.1 标签应按照 GB/T 17924 和 NY/T 1655 的规定执行。

7.1.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

7.2.1.1 包装材料使用纸箱，纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.2.1.2 包装容器应整洁、干燥、牢固、透气，应符合 GB/T 17109、GB/T 34343 的要求。

7.2.1.3 突出产品个性化，需标注以下信息：

- a) 产品名称；
- b) 执行标准号；
- c) 规格及内装含量；
- d) 产地；
- e) 区域品牌标识（见附录 A）。

7.2.1.4 每50头蒜编为一辫，每个包装纸箱中可放1辫~3辫，在外包装上明确标注内装辫数。

8 贮存和运输

8.1 贮存

8.1.1 成品销售类

收获后需充分晾晒，将收获的大蒜编成蒜辫，悬挂于通风凉棚中风干贮存。贮存环境温度小于10℃，相对湿度65%~75%。保质期为12个月。库内应无污染物。

8.1.2 种子培育类

将大蒜剥皮，取出每一瓣，置于通风干燥处。

8.2 运输

8.2.1 运输时应做到轻装轻卸，防止机械损伤，应防雨、防潮、防冻、防热、防晒等，不应与其他有毒、有异味、有腐蚀性等损害人体健康的货物混运。

8.2.2 运输工具应清洁卫生、无污染，符合卫生要求。

附 录 A
(资料性)
区域品牌标识示意图

应县区域品牌标识Logo以应县木塔的经典剪影为核心造型，巧妙地将应县极具辨识度的地方标志性元素与当地重要的经济支柱产业相融合。这一设计精准地展现出应县独特的地域文化特色，生动诠释了文化与经济相辅相成、深度融合的发展理念。在色彩运用上，选用红、橙、黄、绿、青、蓝、紫等多种鲜明且富有活力的色彩进行搭配，营造出强烈的视觉冲击力，不仅传递出应县历史品牌的深厚设计底蕴，更彰显出其独特的艺术价值。

区域品牌标识示意图见图A.1。



图A. 1 区域品牌标识示意图

参 考 文 献

- [1] GB/T 23416.9 蔬菜病虫害安全防治技术规范 第9部分：葱蒜类
 - [2] GB/T 45244 大蒜等级规格
 - [3] GH/T 1194 大蒜
 - [4] DB62/T 1789 地理标志产品 民乐紫皮大蒜
-