



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 42205—2022

## 黑蒜质量通则

General principle of black garlic quality

2022-12-30 发布

2023-07-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：山东农业大学、中国生物发酵产业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、江苏黎明食品集团有限公司、菏泽天鸿果蔬股份有限公司、金乡县宏万年食品有限公司、济宁市天合食品有限公司、育生(厦门)生物科技有限公司、济南康泽生物科技有限公司、金乡县大蒜科技研究中心、中山市食品学会、中轻食品工业管理中心。

本文件主要起草人：乔旭光、李宁阳、卢晓明、郑振佳、王晋、郭新光、张黎明、陈春雷、曹梦辉、李双雷、孔大永、吴荣聪、邱志常、孟祥岭、马龙传、姜雪、张延杰、李建军、高鹏。

# 黑 蒜 质 量 通 则

## 1 范围

本文件规定了黑蒜的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则以及包装、运输和贮存。  
本文件适用于黑蒜产品的生产、检验和销售。

## 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

NY/T 1791 大蒜等级规格

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**黑蒜 black garlic**

鲜蒜经预处理、高温熟化、干燥等工序精制而成的黑色产品。

## 4 产品分类

黑蒜按产品形态分为两类。

——黑蒜头:独头黑蒜、多瓣黑蒜。

——黑蒜米:独头黑蒜米、多瓣黑蒜米。

## 5 技术要求

### 5.1 原材料要求

原材料应符合 NY/T 1791 的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。