



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 45244—2025



## 大蒜等级规格

Grades and specifications of garlic

2025-02-28 发布

2025-06-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	III
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 .....	2
4.1 质量等级划分 .....	2
4.2 规格划分 .....	3
4.3 允许误差 .....	3
5 检验方法 .....	3
5.1 质量等级检验 .....	3
5.2 规格检验 .....	4
5.3 允许误差计算 .....	4
6 检验规则 .....	4
6.1 组批 .....	4
6.2 抽样方法 .....	4
6.3 判定规则 .....	4
7 包装、标识、运输和贮藏 .....	5
7.1 包装 .....	5
7.2 标识 .....	5
7.3 运输 .....	5
7.4 贮藏 .....	5
附录 A (资料性) 大蒜实物参考图片 .....	6
参考文献 .....	8

## 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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：山东省标准化研究院、山东省玛丽亚农业机械股份有限公司、济宁市农业科学研究院、中华全国供销合作总社济南果品研究所、金乡蒜通天下仓储有限公司、通标标准技术服务(青岛)有限公司、郑州商品交易所、山东鑫诺食品科技有限公司、江苏福多美生物科技有限公司、金乡县凯盛农业发展有限公司、中农七朵(山东)农业开发有限公司、金乡县市场监督管理局、山东省东运大蒜工程技术研究中心有限公司。

本文件主要起草人：谢淑娟、刘志强、王栋、刘勤伪、闫新焕、颜丙忠、李云鹏、曹文娇、周大森、辛丽、任艳云、邵辉、程永、李正、吴昊远、何娜、汤奇伟、张黎明、张莉、初庆林、石宝翠、孙秀东、王孝德、付荷清、于旭德、李鹏。



# 大蒜等级规格

## 1 范围

本文件规定了大蒜的质量要求、检验规则、包装、标识、运输和贮藏,描述了检验方法。  
本文件适用于干燥大蒜的等级规格划分。

## 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则
- QB/T 3810 塑料网眼袋

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 大蒜 garlic

短缩茎盘上侧芽叶鞘膨大而成的蒜瓣所组成的近球形鳞茎。

[来源:GH/T 1194—2022,3.1]

### 3.2

#### 霉变蒜 mildewy garlic

受霉菌侵染,出现霉斑的大蒜。

### 3.3

#### 腐烂蒜 rotten garlic

受病菌侵染,出现腐烂(干腐或软腐)瓣的大蒜。

### 3.4

#### 日灼和热损伤蒜 scalding and heat-damaged garlic

因日晒、高温等引起蒜瓣肉质变黄变软的大蒜。

注:俗称“糖蒜”。

### 3.5

#### 虫蚀蒜 worm-bitten garlic

一个或多个蒜瓣被虫咬伤的大蒜。

### 3.6

#### 发芽蒜 germinating garlic

一个或多个蒜瓣内的休眠芽萌发长度达蒜瓣长度三分之一的大蒜。

[来源:GH/T 1194—2022,3.2,有修改]

3.7

**皱缩空腔蒜 wrinkled-clove and empty garlic**

一个或多个蒜瓣萎缩形成空壳的大蒜。

注：俗称“气蒜”。

[来源：GH/T 1194—2022,3.5,有修改]

3.8

**僵蒜 mummified garlic**

因不成熟或失去水分使一个或多个蒜瓣干瘪、萎缩的大蒜。

[来源：GH/T 1194—2022,3.3,有修改]

3.9

**存留假茎 remained pseudostem**

存留在大蒜上，由叶鞘基部或叶鞘基部抱合蒜薹而成的筒形类茎部分。

3.10

**横径 transverse diameter**

大蒜最大横断面的最大直径。

[来源：NY/T 1791—2009,3.2,有修改]

3.11

**独头蒜 one-clove garlic**

未经过春化阶段，而形成不抽薹、不分瓣的大蒜。

[来源：GH/T 1194—2022,3.7,有修改]

4 质量要求

4.1 质量等级划分

大蒜质量等级分为特级、一级、二级，具体要求应符合表 1 的规定。

表 1 大蒜质量等级

项目	质量等级		
	特级	一级	二级
感官特征	1) 同一品种，干燥，成熟，色泽一致，形状规则，整齐一致，坚实饱满，完整，洁净，无根须，无异味； 2) 无霉变蒜、腐烂蒜、日灼和热损伤蒜、虫蚀蒜、发芽蒜、皱缩空腔蒜、僵蒜、冻伤蒜和机械伤	1) 同一品种，干燥，成熟，色泽一致，形状较规则，整齐一致，坚实饱满，较完整，洁净，无根须，无异味； 2) 无霉变蒜、腐烂蒜、日灼和热损伤蒜、虫蚀蒜、发芽蒜、皱缩空腔蒜、僵蒜、冻伤蒜和机械伤	1) 同一品种，干燥，成熟，色泽一致，形状较规则，较整齐一致，坚实饱满，较完整，较洁净，无异味，允许有少量根须； 2) 无霉变蒜、腐烂蒜、日灼和热损伤蒜、虫蚀蒜、发芽蒜、皱缩空腔蒜、僵蒜、冻伤蒜和明显机械伤
水分	≤70%		
存留假茎	≤3.0 cm, 同批次的大蒜假茎长度差异≤1.0 cm		

## 4.2 规格划分

### 4.2.1 大蒜规格划分(不含独头蒜)

以横径为划分规格的指标,分为特大(XL)、大(L)、中(M)、小(S)四个规格,具体要求应符合表 2 的规定,各规格大蒜(不含独头蒜)实物参考图片见附录 A 中表 A.1。

表 2 大蒜规格(不含独头蒜)

规格	特大(XL)	大(L)	中(M)	小(S)
横径( $d$ )/cm	$\geq 6.0$	$5.0 \leq d < 6.0$	$4.0 \leq d < 5.0$	$2.0 \leq d < 4.0$

### 4.2.2 独头蒜规格划分

以横径为划分规格的指标,分为特大(XL)、大(L)、中(M)、小(S)四个规格,具体要求应符合表 3 的规定,各规格独头蒜实物参考图片见表 A.2。

表 3 独头蒜规格

规格	特大(XL)	大(L)	中(M)	小(S)
横径( $d$ )/cm	$\geq 4.0$	$3.0 \leq d < 4.0$	$2.0 \leq d < 3.0$	$< 2.0$

## 4.3 允许误差

### 4.3.1 质量等级允许误差

大蒜质量等级的允许误差范围按质量计:

- 特级允许有 3% 的产品不符合该等级规定的要求,但应符合一级的要求;
- 一级允许有 5% 的产品不符合该等级规定的要求,但应符合二级的要求;
- 二级允许有 8% 的产品不符合该等级规定的要求。

### 4.3.2 规格允许误差

规格的允许误差按质量计,特大、大、中、小规格允许有 3% 的产品不符合该规格的要求。

## 5 检验方法

### 5.1 质量等级检验

#### 5.1.1 感官检验

5.1.1.1 品种、干燥、成熟、色泽、形状、整齐、饱满、完整、洁净、气味、霉变、腐烂、发芽、病虫害、机械伤等由眼观、鼻嗅等方式鉴定,霉变、发芽、病虫害等症状不明显而有怀疑时,应将样品剖开检验。

5.1.1.2 同一大蒜上兼有多种缺陷,只记录其中对品质影响较重的一项,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。

5.1.2 水分检测

按 GB 5009.3 规定执行。

5.1.3 存留假茎长度

用直尺或卷尺测量,精确到 0.1 cm。

5.2 规格检验

用大蒜分级板等测量大蒜横径,不符合相应规格要求的大蒜挑出称重。

5.3 允许误差计算

允许误差按公式(1)计算:

$$X = \frac{m}{M} \times 100\% \dots\dots\dots(1)$$

式中:

X——允许误差,计算结果保留三位有效数字;

m ——不符合相应质量等级或规格要求的大蒜质量,单位为克(g);

M ——检验样品总质量,单位为克(g)。

6 检验规则

6.1 组批

同品种、同产地、同等级的大蒜作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

6.2.1 样品应在全批货物的不同位置不同层次随机抽取,抽取的样品应具有代表性。

6.2.2 抽样数量应符合表 4 的要求。

表 4 抽样数量

批量货物中同类 包装货物件数	≤100	101~300	301~500	501~1 000	>1 000
抽样件数	5	7	9	10	15
注:包装货物件数不足 5 件的全部抽取。					

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合第 4 章的规定,则判定该批产品为合格品。

6.3.2 检验结果中有任何检测项目不符合第 4 章中质量等级或规格指标要求的,应自同批产品中重新加倍抽样检验,复验项目仍不符合时,则判定该批产品为不合格品。

6.3.3 如果允许误差不满足第 4 章中对应质量等级或规格的要求,应降低等级或做等外品处理。

## 7 包装、标识、运输和贮藏

### 7.1 包装

#### 7.1.1 包装要求

同一包装内,应为同一等级、同一规格的产品,包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

#### 7.1.2 包装材料

可用纸箱、编织袋或塑料网眼袋包装。包装材料应清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味。纸箱应符合 GB/T 6543 的规定,应具有通气孔。编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。塑料网眼袋应符合 QB/T 3810 的规定。

### 7.2 标识

7.2.1 包装上应有明显标识,并符合 NY/T 1655 的要求。

7.2.2 标识内容宜包括:产品名称、品种、质量等级、规格、产品标准编号、生产单位及地址、净含量、采收日期和包装日期等。标注内容要求字迹清晰、规范、准确。

7.2.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.3 运输

运输途中避免损伤,注意防潮、防冻、防热、防污染、防雨淋、防暴晒等。

### 7.4 贮藏

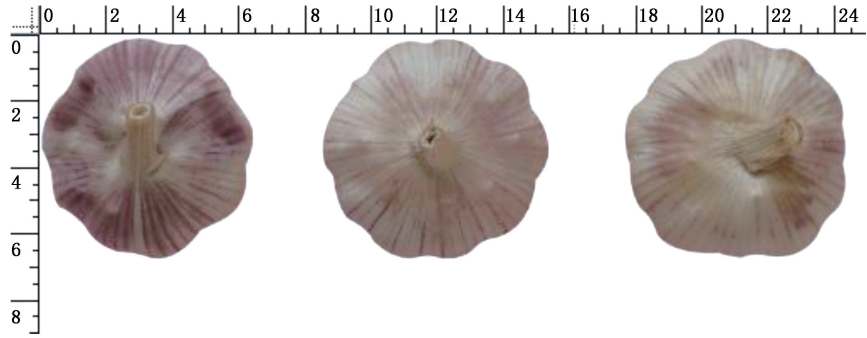
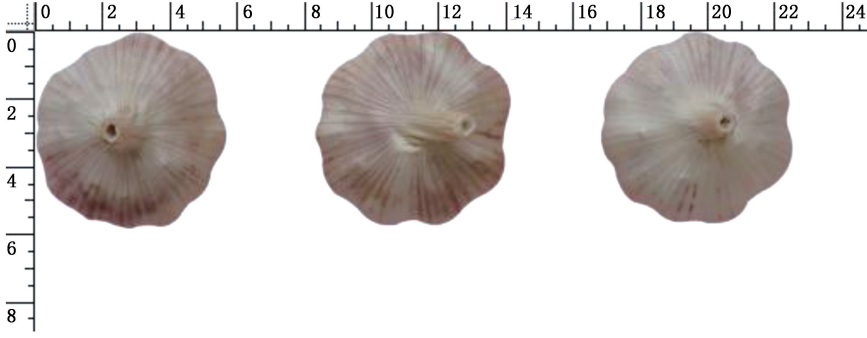
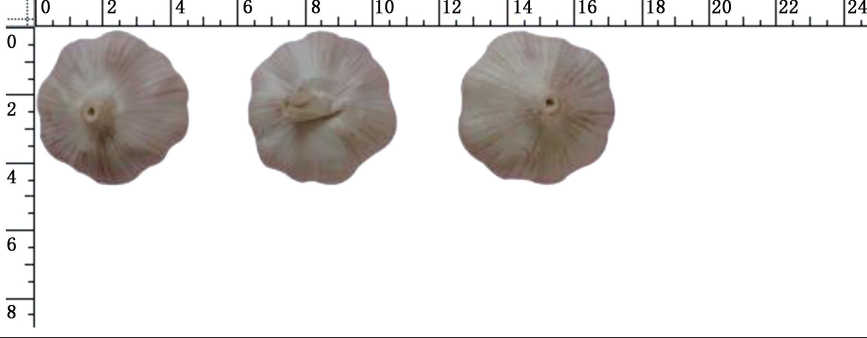
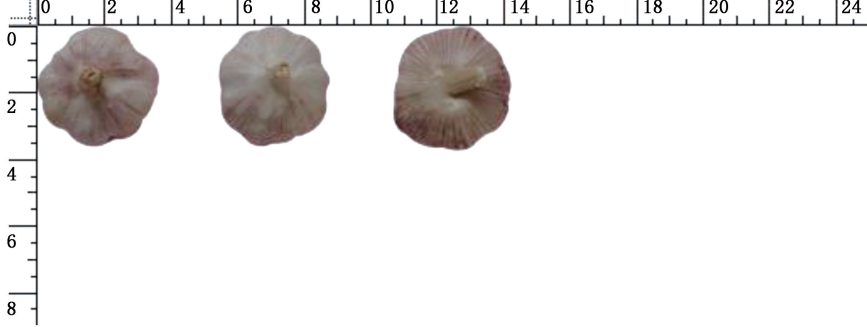
可在自然条件下短期贮藏,或采用冷库等人工环境长期贮藏,库内应无其他污染物。



附录 A  
(资料性)  
大蒜实物参考图片

各规格大蒜(不含独头蒜)实物参考图片见表 A.1。

表 A.1 各规格大蒜(不含独头蒜)实物参考图

规格	参考图
特大 (XL)	
大 (L)	
中 (M)	
小 (S)	

各规格独头蒜实物参考图片见表 A.2。

表 A.2 各规格独头蒜实物参考图片

规格	参考图
特大 (XL)	
大 (L)	
中 (M)	
小 (S)	

参 考 文 献

- [1] GH/T 1194—2022 大蒜
  - [2] NY/T 1791—2009 大蒜等级规格
- 

