

---

# 中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6108-2020

---

脱水大蒜

Dehydrated Garlic

(征求意见稿)

2020-12-31 发布

2021-03-01 实施

---

中国食品土畜进出口商会 发布

## 目录

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 脱水产品分类.....	3
5 质量指标.....	4
6 试验方法.....	6
7 检验规则.....	7
8 标志.....	8
9 包装、贮存和运输.....	9
附件 1 大蒜产品粒度.....	10
附件 2 大蒜产品体积指数.....	10
附件 3 大蒜产品微生物级别划分.....	10
附件 4 鲜品大蒜农残含量限值.....	11
附件 5 脱水大蒜中污染物含量限值.....	13
附件 6 脱水大蒜中食品添加剂使用标准.....	13
附件 7 脱水大蒜中真菌毒素限量（非必须）.....	13
附件 8 过敏原声明列表.....	14

## 前言

本标准依据大蒜种植收购、加工企业的现状，针对不同品种、通过热风干燥加工的脱水大蒜，细化和规范了质量与安全要求。

本标准由中国食品土畜进出口商会提出，委托商会调料分会制定。

本标准核心起草单位：山东百佳食品有限公司、山东庞大调味食品有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川家和原味香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、山东万兴调味品有限公司、山东泰山立福食品科技有限公司。

本标准主要起草单位：中华人民共和国梧州海关（南宁海关香料检测区域性中心实验室）、山东农业大学。

本标准协同起草单位：通标标准技术服务（青岛）有限公司、海乐香辛料（济南）有限公司、英联食品投资（中国）有限公司。

本标准主要起草人：崔培恩、刘继华、李涛、吴耀军、苏绍涛、刘桂宁、孙秀东、李漪、袁秉康、周长部、王洪杰。

本标准协同起草人：张明月、宋绍斌、赵倩、王晓燕、王琦、文旭娟、李倩、牛亚鑫、吕国强、蒋国豪。

本标准由中国食品土畜进出口商会解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会于 2020 年 12 月 31 日批准公示。

本标准自 2021 年 3 月 1 日起实施。

# 脱水大蒜

## 1 范围

本标准规定了脱水大蒜的商品分类、质量指标、试验方法、检验规则、包装、标志和储运要求。

本标准适用于脱水大蒜及粉碎制品的质量评定和贸易。

## 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，其最新版本适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及其制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及其制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件

SN/T 0230.2 出口脱水大蒜制品检验规程

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

#### 3.1 四六瓣大蒜：

拉丁文名( *Allium sativum* L.)，外观为白色外皮，可分开4-6瓣。横径一般5-6厘米，单头蒜质量40-50克，多为六瓣，质地脆、稍硬、辣味浓重，品质较好。主产于山东金乡、临沂、仓山、江苏、河北等地。

#### 3.2 杂交大蒜：

拉丁文名( *Allium sativum* L.)，外皮为白一般色，分瓣多，数量不定。单头蒜重高于四六瓣，味道淡，辣度轻，加工成蒜片后微生物高，一般高于四六瓣。主产于山东金乡、临沂、仓山、江苏、河北等地。

#### 3.3 粒度分类

将脱水大蒜粉碎后，参照美标筛尺寸，按照粒度大小做成的分类。

#### 3.4 微生物分类

加工后的大蒜，依据菌落总数及其它几个主要微生物指标做的级别分类。

#### 3.5 颜色分类

加工过程中因为各种因素影响，造成脱水成品颜色差异。根据测得的不同光学指数对产品进行的分类。

### 3.6 体积指数 BI (Bulk Index)

每 100 克产品在量筒中经过震动堆实后得到的恒定的体积数，用“毫升/100 克”表示。

### 3.7 恶性杂质 Malignant extraneous matter

可能对人体造成伤害或者引起强烈不适的外来物质，如玻璃/金属/沙石/动物排泄物/昆虫及其肢体。

### 3.8 一般杂质 Non-malignant extraneous matter

来自生产过程中的包装材料脱落物如线绳纸片或者人的毛发。

### 3.9 植物性杂质 Vegetable foreign matter

来自大蒜本身的茎叶根或者与大蒜一起生长的植物草茎。

## 4 脱水产品分类

4.1 脱水大蒜成品按脱水及后加工工艺，分烘干大蒜产品及烤制大蒜产品。

4.2 脱水大蒜原料依据鲜品原料来源分为：四六片、杂交片、蒜芯片、芽片、冷库片、蒜米片。除四六片及杂交片用于成品生产，其它原料片要严格控制混入成品的比例。

#### 4.2.1 四六片

由四六瓣大蒜加工后的蒜片，味道辛辣浓重，微生物低。

#### 4.2.2 杂交片

由杂交大蒜加工后的蒜片，味道辛辣，微生物高。

#### 4.2.3 蒜芯片

留作蒜种的大蒜，经过挑选蒜种后剩下的小瓣，一般是杂交蒜蒜头中心的瓣。由这种蒜瓣加工的蒜片称蒜芯片。可能含有杂质，甚至有过敏原风险。

#### 4.2.4 芽片（空心片）

因未入冷库储存，蒜片加工后期有些蒜瓣发芽，蒜瓣水分流失，这时加工的蒜片体积指数升高，蒜片脱落蒜芽后空心，称芽片或空心片。

#### 4.2.5 冷库片

在冷库储存的保鲜蒜，在储存一段时间后又进行脱水加工，加工后质量略次于鲜蒜加工的蒜片，但比芽片质量好。依据储存时间，容重略有变化。

#### 4.2.6 蒜米片

市场加工蒜米供应市场后剩下的蒜瓣，经过脱水加工得到的蒜片。这种蒜片因蒜米质量不高，一般微生物高，色泽不良。一般掺兑到一些质量要求不高的客户产品中。

#### 4.2.7 糖片

因大蒜储存不当，大量蒜瓣发热糖化。用这种蒜瓣加工出来的蒜片称糖片。蒜片中棕褐色片较多，墨粉后颜色发暗，一般掺兑到一些质量要求不高的客户产品中。

## 5 质量指标

### 5.1 颜色

大蒜制品：粉-棕褐色至浅黄色；其他产品-金黄色至浅黄色/偶有深色点。

烤制大蒜产品：粉-棕褐色；小粒/大粒-深棕褐色；其他产品-深棕褐色至褐色。

对于非烤制大蒜制品，因颜色的差异难以观察区分，一般用光学指数 OI 测定色值，以判别脱水过程对产品质量的影响。

### 5.2 风味

强烈刺鼻的辛辣大蒜风味，无异味。

### 5.3 基本理化标准

#### 5.3.1 外来杂质

5.3.1.1 恶性杂质：无。

5.3.1.2 一般杂质：未检出/50 公斤。

5.3.1.3 植物性杂质：根及蒜皮含量 $\leq 0.5\%$ 。

5.3.2 添加剂

无。

5.3.3 粒度

按照粉 Powder/小粒 Granulated/大粒 Ground/小块 Minced/块 Chopped/片 Flake 划分不同的粒度及测试结果限值，详见附件 1。

5.3.4 体积指数(毫升/100克)

按照粉 Powder/小粒 Granulated/大粒 Ground/小块 Minced/块 Chopped/片 Flake 划分不同的体积指数及测试结果限值，详见附件 2。

5.3.5 热水不溶物

$< 20.0\%$  (所有除粉外的其它产品)。

$< 30.0\%$  (粉)。

5.3.6 水分

$< 5.00\%$  (烤制产品水份 $< 4\%$ )。

5.3.7 酸不溶性灰分

$< 0.40\%$ 。

5.3.8 微生物级别及一般测试项目

微生物主要测试菌落总数/霉菌/酵母菌/大肠菌群/大肠杆菌/沙门氏菌，可以区分为 1、低微生物；2、标准微生物；3、高微生物产品。详细测试项目及限值见附件 3。

5.4 过敏原要求

过敏原按照附件 8 所列明细声明。检测项及检测方法依据购销双方协议。

5.5 污染残留及食品安全标准



5.5.1 农药残留符合 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量。详见附件 4 鲜品大蒜农残限值。

5.5.2 污染物（重金属）符合 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量。详见附件 5 脱水大蒜中污染物含量限值。

5.5.3 真菌毒素符合 GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量。

5.5.4 添加剂（色素）符合 GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。

## 6 试验方法

### 6.1 取样方法及试样制备

按照 GB/T 12729.2 或 7.1 执行。粉末试样制备按 GB/T 12729.3 执行。

### 6.2 感官检验

在清洁干燥，无异味，明亮不直射的自然光下，以分样板将样品在深黑色塑胶板的检验平台上混匀、摊平，在无炫目光条件下，观察样品的颜色、粒形、匀整、异色粒，洁净程度。参考 SN/T0230.2。

### 6.3 口味评定

称取 10g 样品，精确至 0.1g，放入 500mL 蒸馏水的容器，煮沸不要开盖，保持微沸 10min，然后倒入白糖瓷盘，闻其气味，品尝味道，做出评估描述。参考 SN/T0230.2。

### 6.4 光学指数测定

按 T/CFNA 6508-2020 的规定执行。

### 6.5 杂质的测定

按 GB/T 12729.5 的规定执行。

### 6.6 水分含量的测定

按 GB 5009.3 的规定执行，建议真空干燥法。

### 6.7 热水不溶物的测定

按 T/CFNA 6509-2020 的规定执行。（参考 ADOGA IV. C. 7 的内容制定）

#### 6.8 硫化物含量的测定（Modified Monier Williams）

按 T/CFNA 6512-2021 香辛料和调味料中二氧化硫残留量检测方法的规定执行。

#### 6.9 总灰分的测定

按 GB 5009.4 的规定执行。

#### 6.10 酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 的规定执行。

#### 6.11 卫生指标检验

按 GB 4789.3、GB 4789.2、GB 4789.4、GB 4789.15、GB 4789.38、GB 5009.12、GB/T 5009.20-2003 的规定执行。

#### 6.12 粒度的检验

按 T/CFNA 6510-2020 的规定执行。

#### 6.13 体积指数的检测

按 T/CFNA 6511-2020 的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 取样

##### 7.1.1 组批

质量相同的同一生产日期、同一班次生产、同一次发运的产品为一批，包装破损者，由交货方整理后再进行抽检。

##### 7.1.2 抽样

成品包装的大蒜制品按 GB/T 12729.2 取样，干品原料应随机从样本的上、中、下抽取小样，混合小样后再从中抽取实验室样品，

#### 7.2 检验类别和判定规则

### 7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、粒度、体积指数、光学指数、水分、微生物。微生物指标可根据客户要求调整测试项目。

### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验。此外有下列情形之一的，也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 原辅材料、工艺有较大改变，影响产品质量；
- c) 产品停产6个月以上，重新恢复生产；
- d) 出厂检验与前一次型式检验结果有较大差异。

### 7.2.3 判定规则

#### 7.2.3.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合标准的，判定为合格。出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准的，可在同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合的，按实测结果定级或判为不合格。

#### 7.2.3.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合标准要求时，判该批产品型式检验合格；型式检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合标准要求的，判该批产品型式检验不合格。

## 8 标志

下列各项应直接标注在包装上：

- 8.1 品名；
- 8.2 批号；
- 8.3 净含量；
- 8.4 生产日期；

8.5 保质期；

8.6 生产企业名址、电话；

8.7 贮存条件。

## 9 包装、贮存和运输

### 9.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。内包装应用食品级聚乙烯薄膜袋、食品级铝箔袋等，密封包装，外包装可用编织袋、麻袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等。所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。

### 9.2 贮存

脱水大蒜干品原料：应在阴凉仓库储存，库内干燥、洁净，不得与有毒、有害的物品混放。

大蒜成品：应在阴凉干燥地方储存，避免阳光直射，相对湿度 $<70\%$ 。冷库应干燥、洁净，不得与有毒、有害的物品混放。

### 9.3 运输

常温运输，运输途中应防止日晒雨淋，严禁与有毒害、有异味的物品混放；严禁使用受污染的运输工具装载。

## 附件 1 大蒜产品粒度

粒型	英文名称	粒度描述	粒度要求	一般控制筛 (美筛)	参考孔径 (mm)
蒜粉	Powder	-80+100	45 目筛上<2%, 80 目筛上<25%, 100 目筛上<50%	45-80- 100mesh	0.355- 0.18-0.15
蒜小粒	Granulated	-40+80	30 目筛上 0%, 35 目筛上<5%, 100 目筛下<6%	30-35- 100mesh	0.6-0.5- 0.15
蒜大粒	Ground1	-20+50	16 目筛上 0%, 20 目筛上<20%, 50 目筛下<3%, 80 目筛下<1%	16-20-50-80 mesh	1.18-0.85- 0.3-0.18
蒜粗粒	Ground2	-10+40	10 目筛上<5%, 40 目筛下<5%	10-40mesh	2-0.425
蒜碎	Minced	-8+20	6 目筛上 0%, 8 目筛上<2%, 20 目筛下<3%, 35 目筛下<1%	6-8-20- 35mesh	3.35-2.35- 0.85-0.5
蒜块	Chopped	-4+12	0.265 筛上 0%, 4 目筛上<2%, 8 目筛下<60%, 12 目筛下<10%	0.265inch-4- 8-12 mesh	6.7-4.475- 2.35-1.7
蒜片	Flake		12 目筛下<5%		1.7

## 附件 2 大蒜产品体积指数

产品	最低	最高	自然偏差
蒜粉 Powder -80+100	120	140	20
蒜小粒 Granulated -40+80	120	140	20
蒜大/粗粒 Ground -20+50/-10+40	110	150	20
蒜碎 Minced -8+20	120	150	20
蒜块 Chopped -4+12	120	175	30
蒜片 Flake	---	---	---

## 附件 3 大蒜产品微生物级别划分

微生物级别	低微生物	标准微生物	高微生物	检测方法
英文名称	LB	Standard	HB	Method
菌落总数	<100,000 CFU/g	<500,000 CFU/g	-	GB 4789.2
酵母	<200 CFU/g	<500 CFU/g	<6,000 CFU/g	GB 4789.15
霉菌	<200 CFU/g	<500 CFU/g	<6,000 CFU/g	GB 4789.15
大肠菌群	<150 MPN/g	<300 CFU/g	<1,000 CFU/g	GB 4789.3

大肠杆菌	<3 或不得检出/g	<3 或不得检出/g	<3 或不得检出/g	GB 4789. 38
沙门氏菌	不得检出/25g	不得检出/25g	不得检出/25g	GB 4789. 4

## 附件 4 鲜品大蒜农残含量限值

(根据《GB2763-2019 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》)

农药名称 Pesticide C	Pesticide E	GB2763 编码 Code	最大 残留 限量	单位
艾氏剂	Aldrin	4458	0.05	mg/kg
百草枯	Paraquat	415	0.05	mg/kg
倍硫磷	Fenthion	418	0.05	mg/kg
苯醚甲环唑	Difenoconazole	427	0.2	mg/kg
苯线磷	Fenamiphos	433	0.02	mg/kg
丙森锌	Propineb	456	0.5	mg/kg
代森联	Metiram	469	0.5	mg/kg
代森锰锌	Mancozeb	470	0.5	mg/kg
代森锌	Zineb	471	0.5	mg/kg
滴滴涕	DDT	4459	0.05	mg/kg
狄氏剂	Dieldrin	4460	0.05	mg/kg
敌百虫	Trichlorfon	478	0.2	mg/kg
敌敌畏	Dichlorvos	484	0.2	mg/kg
地虫硫磷	Fonofos	489	0.01	mg/kg
啶虫脒	Acetamiprid	4100	0.02	mg/kg
啶酰菌胺	Boscalid	4102	5	mg/kg
毒杀芬	Camphechlor	4461	0.05	mg/kg
对硫磷	Parathion	4107	0.01	mg/kg
氟虫腈	Fipronil	4139	0.02	mg/kg
氟啶虫胺腈	Sulfoxaflor	4142	0.1	mg/kg
福美双	Thiram	4162	0.5	mg/kg
甲胺磷	Methamidophos	4180	0.05	mg/kg
甲拌磷	Phorate	4181	0.01	mg/kg
甲基对硫磷	Parathion-methyl	4188	0.02	mg/kg
甲基硫环磷	Phosfolan-methyl	4191	0.03	mg/kg
甲基异柳磷	Isofenphos-methyl	4194	0.01	mg/kg
甲萘威	Carbaryl	4197	1	mg/kg
腈菌唑	Myclobutanil	4205	0.06	mg/kg
久效磷	Monocrotophos	4209	0.03	mg/kg
抗蚜威	Pirimicarb	4211	0.1	mg/kg

克百威	Carbofuran	4212	0.02	mg/kg
乐果	Dimethoate	4221	0.2	mg/kg
磷胺	Phosphamidon	4226	0.05	mg/kg
硫环磷	Phosfolan	4231	0.03	mg/kg
硫线磷	Cadusafos	4235	0.02	mg/kg
六六六	HCH	4463	0.05	mg/kg
氯虫苯甲酰胺	Chlorantraniliprole	4245	0.02	mg/kg
氯丹	Chlordane	4464	0.02	mg/kg
氯氟氰菊酯和高 效氯氟氰菊酯	Cyhalothrin and lambda- cyhalothrin	4248	0.2	mg/kg
氯菊酯	Permethrin	4251	1	mg/kg
氯唑磷	Isazofos	4257	0.01	mg/kg
马拉硫磷	Malathion	4258	0.5	mg/kg
咪鲜胺和咪鲜胺 锰盐	Prochloraz and prochloraz- manganese chloride complex	4260	0.1	mg/kg
咪唑菌酮	Fenamidone	4261	0.15	mg/kg
啞菌酯	Azoxystrobin	4273	1	mg/kg
灭多威	Methomyl	4277	0.2	mg/kg
灭线磷	Ethoprophos	4279	0.02	mg/kg
灭蚁灵	Mirex	4465	0.01	mg/kg
内吸磷	Demeton	4284	0.02	mg/kg
七氯	Heptachlor	4466	0.02	mg/kg
杀虫脒	Chlordimeform	4336	0.01	mg/kg
杀螟硫磷	Fenitrothion	4341	0.5	mg/kg
杀扑磷	Methidathion	4342	0.05	mg/kg
水胺硫磷	Isocarbophos	4355	0.05	mg/kg
特丁硫磷	Terbufos	4362	0.01	mg/kg
涕灭威	Aldicarb	4363	0.03	mg/kg
戊唑醇	Tebuconazole	4373	0.1	mg/kg
烯酰吗啉	Dimethomorph	4383	0.6	mg/kg
辛硫磷	Phoxim	4390	0.1	mg/kg
溴氰虫酰胺	Cyantraniliprole	4396	0.05	mg/kg
氧乐果	Omethoate	4406	0.02	mg/kg
乙酰甲胺磷	Acephate	4423	1	mg/kg
异狄氏剂	Endrin	4467	0.05	mg/kg
蝇毒磷	Coumaphos	4441	0.05	mg/kg
增效醚	Piperonyl butoxide	4445	0.5	mg/kg
治螟磷	Sulfotep	4446	0.01	mg/kg
噁草酮	Oxadiazon	4113	0.1	mg/kg
二甲戊灵	Pendimethalin	4120	0.1	mg/kg
氟吡菌酰胺	Fluopyram	4138	0.07	mg/kg

精二甲吩草胺	Dimethenamid-P	4207	0.01	mg/kg
萘乙酸和萘乙酸钠	1-naphthylacetic acid and sodium 1-naphthalacetic acid	4283	0.05	mg/kg
扑草净	Prometryn	4287	0.05	mg/kg
烯草酮	clethodim	4377	0.5	mg/kg
辛酰溴苯腈	Bromoxynil octanoate	4391	0.1	mg/kg
乙草胺	Acetochlor	4411	0.05	mg/kg
乙氧氟草醚	Oxyfluorfen	4425	0.05	mg/kg
抑芽丹	Maleic hydrazide	4437	15	mg/kg

## 附件 5 脱水大蒜中污染物含量限值

（根据《GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量》）

污染物名称	最大残留限量	单位	依据标准	检测方法 Test method
砷	0.5	Mg/kg	非必须 GB2762-2017 参新鲜蔬菜和 水产调味料	GB/T 5009.11
铅	3	Mg/kg	GB2762-2017 调味品	GB/T 5009.12 每年检测一次
镉	0.5	Mg/kg	非必须 GB2762-2017 参食用盐	GB/T 5009.15
汞	0.1	Mg/kg	非必须 GB2762-2017 参食用盐	GB/T 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇	1.0	Mg/kg	非必须 GB2762-2017 调味品 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品	GB/T 5009.191

## 附件 6 脱水大蒜中食品添加剂使用标准

（根据《GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》）

添加剂名称	限量	单位	依据标准
二氧化硅	20	g/kg	GB 2760-2014 食品添加剂使用标准

## 附件 7 脱水大蒜中真菌毒素限量（非必须）

（根据《GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》）

添加剂名称	限量	单位	依据标准
黄曲霉毒素 B1	5	ug/kg	非必须 GB 2761-2017 调味品 酱油、醋、酿造



附件 8 过敏原声明列表

成分	Component 成分英文	产品中是否存在 Present in ingredient	生产加工线 是否存在 Present on same line	生产工厂 中是否存 在 Present in same facility
蛋及蛋制品	Egg or egg products	No	No	No
奶和奶制品（包括含乳糖制品）	Dairy and Milk products	No	No	No
甲壳类及其制品	Crustaceans and shell fish	No	No	No
软体动物及其产品	Mollusks and mollusk products	No	No	No
鱼及鱼制品	Fish and fish products	No	No	No
坚果类及其制品，如板栗、榛子、腰果、杏仁、胡桃、山核桃等	Tree Nuts	No	No	No
花生及其制品	Peanuts and peanut derivatives	No	No	No
芝麻及其制品	Sesame Seeds or oil	No	No	No
羽扇豆及其产品	Lupine	No	No	No
二氧化硫或亚硫酸盐含量在 10ppm 以上	Sulfites, sodium dioxide, sodium sulfites (added)	No	Yes	Yes
小麦及谷类包括麸皮及其制品（如小麦、黑麦、大麦、燕麦及其它们的杂交种）	Wheat and grain products containing gluten	No	No	No
芹菜及其制品	Celery and celery products	No	No	No
芥菜/芥末及其制品	Mustard and mustard products	No	No	No
大豆及豆制品	Soy and soy products	No	No	No