



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1132—2017

干 制 金 针 菇

Dried flammulina velutipes

2017-02-28 发布

2017-07-01 实施

中华全国供销合作总社 发 布



中华人民共和国供销合作
行 业 标 准
干 制 金 针 菇
GH/T 1132—2017

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字
2018年7月第一版 2018年7月第一次印刷

*

书号: 155066·2-33570 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食用菌协会标准化技术委员会提出。

本标准由中华全国供销合作总社科技教育部归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究院、高密市惠德农产品有限公司、山东省标准化研究院、浙江百山祖生物科技有限公司、深圳市三六五保健食品有限公司。

本标准主要起草人：马超、周萍、李新胜、张恩勤、安洁、瞿亮、张明、王朝川、孟晓峰、王彩松。

干 制 金 针 菇

1 范围

本标准规定了干制金针菇的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以黄色金针菇和白色金针菇为原料,经分选、整理、干燥、包装等工序制成的干制金针菇。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12533 食用菌杂质测定
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干制金针菇 *dried flammulina velutipes*

以鲜金针菇为原料,经去除杂质、干燥加工制成的产品,外观白色或浅黄色至黄褐色。

4 技术要求

4.1 原料要求

鲜金针菇要求菇体完整,新鲜,色泽呈乳白或黄色,无菇根、无腐烂变质,无病虫害。

4.2 干制工艺

鲜金针菇→分选→整理→干燥→包装。

4.3 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	浅黄色至黄褐色
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味
状态	具有产品应有的状态,无异物,无霉变,无虫蛀

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
焦糊菇/% $\leq$	1
虫蛀菇/%	不允许
霉烂菇/%	不允许
杂质/% $\leq$	1
毛发、砂石及金属等有害杂质	不允许
水分/% $\leq$	12

4.5 质量指标

质量指标应符合表 3 的规定。

表 3 质量指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
色泽	白色或淡黄色	白色、淡黄色或黄褐色	淡黄色或黄褐色
菌柄长度/cm ≥ 12		6~12	≤ 6
菌盖破损率/% ≤ 10		10~30	≥ 30 或无菌盖

4.6 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取 20 g 样品,置于白色搪瓷盘上,嗅其气味,尝其滋味,观察色泽、组织形态、杂质。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 焦糊菇

随机抽取样品 500 g(精确至±0.1 g),检出焦糊菇,用感量为±0.1 g 的天平称其质量,按式(1)计算焦糊菇占样品的百分率,结果精确至小数点后一位。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X ——焦糊菇百分率, %;

m_1 ——焦糊菇的质量,单位为克(g);

m ——抽取的样品质量,单位为克(g)。

5.2.3 杂质

按 GB/T 12533 规定的方法测定。

5.2.4 净含量

按 JJF 1070 进行检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批,采用随机抽样法从同一批次产品中按照质量的万分之一比例抽取样品,抽样量不少于 1 kg。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目应包括感官指标、水分、菌落总数和大肠菌群。

6.2.2 型式检验

型式检验为本标准技术要求中的全部项目。正常生产时每一年进行一次,有下列情况之一时也应进行型式检验:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家质量技术监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本标准的规定,判该批产品为合格产品。

GH/T 1132—2017

6.3.2 微生物指标如有一项不符合要求,即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格,应在同批产品中加倍抽样复验,以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格,则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输与贮存

7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定,标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

包装应牢固、防潮、整洁、无破碎、无异气味,并符合食品安全的要求。

7.3 运输

产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、避光、通风、干燥、无虫害和鼠害的成品库中,离地离墙 15 cm 以上存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。



GH/T 1132-2017

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-33570

定价: 14.00 元