

中华人民共和国行业标准

金针菇罐头

QB 1398—91

Canned flammulina velutipes

1 主题内容与适用范围

本标准规定了金针菇罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以金针菇为原料,经整理、加盐水(或调酸)、装罐、密封、杀菌制成的金针菇罐头。

2 引用标准

- GB 5461 食用盐
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB 11671 果蔬类罐头食品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- QB 1006 罐头食品检验规则
- QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定
- ZB X70 004 罐头食品的感官检验
- ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语

3.1 裂口菇

菌盖、菌柄裂开的金针菇。

3.2 开伞菇

菌盖张开不内卷已向上翻的金针菇。

3.3 整装金针菇罐头

形态、大小大致均匀,整齐排列装罐的金针菇罐头。

3.4 统装金针菇罐头

菇体任意装罐的金针菇罐头。

3.5 培养根

菇体下端较长的根须部。

4 产品分类

中华人民共和国轻工业部 1991-12-31 批准

1992-08-01 实施

金针菇罐头按菇的色泽分成白色和黄色两类,按装罐形式分成整装和统装两类。

4.1 整装黄色金针菇罐头,产品代号为 842;整装白色金针菇罐头,产品代号为 842 W。

4.2 统装黄色金针菇罐头,产品代号为 842 1;统装白色金针菇罐头,产品代号为 842 1 W。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 金针菇:新鲜良好,菇体呈乳白色或淡黄色,菇盖直径约 30mm 左右,无裂口,无培养根,无病虫害的金针菇。

5.1.2 食用盐:应符合 GB 5461 的要求。

5.1.3 柠檬酸:应符合 GB 1987 的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	菇体呈乳白色或淡黄色至黄色,色泽较一致;汤汁较清,呈胶状	菇体呈乳白色或淡黄色至黄褐色,色泽较一致;汤汁较清,呈胶状	菇体呈乳白色或淡黄色至棕褐色,汤汁尚清,呈胶状
滋味、气味	具有金针菇罐头应有的滋味和气味,无异味		
组 织 形 态	组织脆嫩,菇体完整;菇盖直径约 30mm;菇柄长度:整装者约 150mm;统装者约 200mm;裂口菇和开伞菇的总量不超过固形物的 15%	组织较脆嫩,菇体较完整,菇盖直径不超过 35mm,菇柄长度:整装者约 200mm;统装者约 250mm;裂口菇和开伞菇的总量不超过固形物的 20%	组织尚脆嫩,菇体尚完整;裂口菇及开伞菇的总量不超过固形物的 25%

5.3 理化指标

5.3.1 净重:应符合表 2 中有关净重的要求,每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物:应符合表 2 中有关固形物含量的要求,每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

5.3.3 氯化钠含量:0.3%~1.3%。

5.3.4 重金属含量:应符合 GB 11671 的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应计作缺陷。缺陷按表 3 分类。

表 2 净重和固形物的要求

罐 号	净 重		固 形 物		
	标明重量,g	允许公差,%	含 量,%	规定重量,g	允许公差,%
6101	284	±3.0	50	141	±11.0
7106	380	±3.0	50	190	±11.0
315mL 四旋瓶	280	±3.0	45	112	±11.0
500mL 罐头瓶	510	±5.0	45	230	±9.0

表 3 样品缺陷分类

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味； 硫化铁明显污染内容物； 有有害杂质，如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长径大于 3mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质，如棉线、合成纤维丝及长径不大于 3mm 已脱落的锡珠； 感官要求明显不符合技术要求，有数量限制的超标； 净重负公差超过允许公差； 固形物重公差超过允许公差

6 试验方法

6.1 感官要求

按 ZB X70 004 规定的方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.3 固形物

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.5 重金属含量

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12、GB 5009.11 规定的方法分别测定锡、铜、铅和砷。

6.6 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1006 执行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 的规定进行。

附加说明：

本标准由轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由浙江轻工业研究所、食品质量检测杭州站、常山微生物厂负责起草。

本标准主要起草人高宗裕、俞荣华、张时康、陈润林、任一平、叶龙你。