

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 1709—2019

内蒙古大兴安岭黑木耳

Auricularia auricula in Daxing'an Ling Mountains in Inner Mongolia

地方标准信息服务平台

2019-11-05 发布

2019-12-05 实施

内蒙古自治区市场监督管理局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则编写。

本标准由内蒙古大兴安岭重点国有林管理局提出。

本标准由内蒙古自治区林业标准化技术委员会（SAM/TC 18）归口。

本标准起草单位：中国内蒙古森林工业集团有限责任公司、内蒙古大兴安岭林业科学技术研究所、内蒙古自治区林业科学研究院、根河市满归森华食用菌种植农民专业合作社、内蒙古克一河林业局、内蒙古阿里河林业局、呼伦贝尔市奥谱检测技术服务有限公司、内蒙古大兴安岭航空护林局、大兴安岭诺敏绿业有限公司、内蒙古自治区园艺研究院、内蒙古自治区标准化院。

本标准主要起草人：王嘉夫、周敏庆、闫志刚、高昇、李杰、李世繁、赵旭、张幼军、陈士杰、赵学双、陈静、贺洪军、刘秀霞、张娟。

地方标准信息服务平台

内蒙古大兴安岭黑木耳

1 范围

本标准规定了“内蒙古大兴安岭黑木耳”的术语和定义、地域要求、品质要求、取样、试验方法、检测规则、包装、标志、标签、运输和贮存。

本标准适用于内蒙古大兴安岭黑木耳。

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 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钠的测定
- GB 10765 食品安全国家标准 食品中碳水化合物的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 6192 黑木耳中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

内蒙古大兴安岭黑木耳 Auricularia auricula in Daxing'an Ling Mountains in Inner Mongolia

产自内蒙古大兴安岭生态功能区域，以蒙古栎、桦木林业生产剩余物粉碎后为原料生产的、含有锶元素的黑木耳。

3.2

霉烂耳 spoiled *Auricularia auricula*

有肉眼可见的霉菌侵染或腐烂的黑木耳。

3.3

虫蛀耳 maggot damaged *Auricularia auricula*

带虫或有虫害痕迹的黑木耳。

4 地域要求

内蒙古大兴安岭生态功能区（东经119° 36′ 30″ ~125° 24′ 00″，北纬47° 03′ 40″ ~53° 20′ 00″）。

5 品质要求

5.1 感官指标

5.1.1 感官指标应符合表1的要求

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
形态大小	耳片完整均匀，耳瓣舒展或自然卷曲，能通过直径2.0cm、不能通过直径1.0cm的筛眼	耳片较完整均匀，耳瓣自然卷曲，能通过直径3.0cm、不能通过直径0.8cm的筛眼	耳片较完整均匀，能通过直径4.0cm、不能通过直径0.4cm的筛眼
色泽	耳片正面为黑或黑褐色，有光泽。背面略呈暗灰色，有绒毛，正背面分明	耳片正面为黑或黑褐色，有光泽，背面灰色	耳片灰色或浅棕色至褐色
气味	具有黑木耳应有的气味，无异味。		
耳片厚度/mm	≥1.2	≥0.8	—
最大直径/cm	$0.8 \leq \phi_{\max} \leq 2.5$	$0.8 \leq \phi_{\max} \leq 3.5$	$0.5 \leq \phi_{\max} \leq 4.5$
霉烂耳	不允许		
虫蛀耳	不允许		
杂质/%	≤0.2	≤0.4	≤0.6
	不应出现毛发、金属碎屑、玻璃		

5.1.2 等级的允许误差范围

等级的允许误差范围为：

- a) 一级允许有 2 %的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- b) 二级允许有 2 %的产品不符合该等级的要求，但应符合三级的要求；
- c) 三级最大直径允许有 2 %的产品不符合该等级的要求。

5.2 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	要求	检测方法
干湿比	$\geq 1:12$	GB/T 6192
水分%	≤ 11	GB 5009.3
灰分%	≤ 4.5	GB 5009.4
总糖（以转化糖计）%	≥ 25	GB 15672
粗蛋白%	≥ 10	GB 5009.5
粗纤维%	3.0~6.0	GB/T 5009.10
粗脂肪%	≥ 1	GB 5009.6
镉（mg/Kg）	0.001~0.04	GB/T 14883.3

5.3 卫生指标

卫生指标应符合表3的要求。

表3 卫生要求

项 目	要 求	检测方法
总砷（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12
总汞（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.17
镉（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.15
二氧化硫（g/kg）	≤ 0.04	GB 5009.34
六六六（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（mg/kg）	≤ 0.05	GB/T 5009.19
注：如食品安全国家标准及相关国家规定中对上述项目或未尽指标有调整，且严于本标准规定，则按照最新国家标准及相关规定执行。		

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 取样

6.1 包装产品取样

在整批货物中，包装产品以同类货物的小包装袋（盒、箱等）为基数，按下列整批货物件数随机取样：

- a) 整批货物 ≤ 100 件，取2件；
- b) 整批货物101~500件，取3件；
- c) 整批货物1000件，每增加100件（不足100件者按100件计）增取一件。

注：小包装质量不足检验所需质量时，适当增大取样量。

6.2 散装产品取样

散装产品以同类货物的质量（kg）为基数，从不同位置随机取样，取样3~5份，每份0.5 kg~1 kg。

6.3 实验室产品取样

将样品均匀的平铺成方形，用对角线定位取样法，每次随机抽取至少0.5 kg，平均分成2份，1份为检样，一份为存样。

7 检测方法

7.1 感官指标

7.1.1 形态大小、色泽、霉烂耳、虫蛀耳、气味

肉眼观察形态、色泽、霉烂耳、虫蛀耳，鼻嗅判断气味。

7.1.2 耳片厚度

随机抽取不少于10片黑木耳，用游标卡尺测量每片黑木耳厚度，计算平均值。

7.1.3 最大直径

随机抽取不少于10片黑木耳，用游标卡尺测量每片黑木耳最大直径，计算平均值。

7.1.4 杂质

按照GB/T 6192规定的方法测定。

7.2 净含量

按照JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批规则

同一产地、同一批次作为一个检验批次。

8.2 检验分类

8.2.1 型式检验

型式检验应包含第4章规定的全部项目。有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 国家市场监管机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化。

8.2.2 出厂检验

8.2.2.1 每批产品出厂时，均应由企业质量检验部门检验合格并签发合格证。

8.2.2.2 出厂检验项目包括：杂质、灰分、色泽、气味。

8.3 判定规则

8.3.1 形态、色泽、最大直径、耳片厚度、杂质感官指标规定确定受检批次产品的等级。

8.3.2 气味、霉烂耳、干湿比指标中任何一项不符合要求的，即判定该批产品不合格。其他指标如有不合格的，允许在同批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

8.3.3 批次样品的标志、包装、净含量不合格时，允许生产者进行整改后再申请复检一次；复检仍按原要求，以复检结果作为最终判定依据。

9 包装、标志、标签、运输和贮存

9.1 包装、标志、标签

包装图示标志应符合NY/T 658的规则。

9.2 运输、贮存

运输贮存应符合NY/T 1056的要求。

地方标准信息服务平台