

DB41

河 南 省 地 方 标 准

DB41/T 476—2006

黑 木 耳

2006—07—24 发布

2006—07—25 实施

河南省质量技术监督局 发 布

前 言

本标准于 2006 年 7 月 24 日首次发布。

本标准由河南省质量技术监督局提出。

本标准起草单位：三门峡市农科所、陕县农业局。

本标准起草人：杜适普、周根红、闫峰。

黑木耳

1 范围

本标准规定了黑木耳干品的术语和定义、分级要求、理化和卫生指标、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存和运输。

本标准适用于黑木耳干品的生产、收购、销售等。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准。然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 7096	食用菌卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 5009.10	食用菌粗纤维的测定方法
GB/T 12532	食用菌灰分测定
GB/T 12533	食用菌杂质测定
GB/T 15672	食用菌总糖含量测定方法
GB/T 15673	食用菌粗蛋白质含量测定方法
DB41/T408	预包装食用农产品标识规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

黑木耳 *Auricularia auricula* (Hook) Underw

黑木耳隶属于真菌门,担子菌亚门,异隔担子菌纲,木耳目,木耳科,木耳属。

3.1 色泽

指黑木耳经干制后的自然颜色与光泽,由于黑木耳生产环境不同,采收季节不同,加工后略有深浅之别。

3.2 拳耳

主要指在阴雨多湿季节,因晾晒不及时,在翻晒时互相粘聚而形成的拳头状耳。

3.3 流耳

主要指在高温、高湿条件下,采收不及时而形成的色泽较浅的薄片状耳。

3.4 流失耳

指高温高湿导致木耳胶质溢出、肉质破坏、失去商品价值的木耳。

3.5 虫蛀耳

被害虫蛀食而形成残缺不全的木耳。

3.6 霉烂耳

主要指干制木耳因保管不善被潮气侵蚀形成结块发霉变质的木耳。

3.7 干湿比

指干木耳与浸泡吸水并滤去余水后的湿木耳重量之比。

3.8 杂质

主要指黑木耳在生长中和采收晾晒过程中附着的砂土、小石粒、树皮、树叶等。

3.9 其它术语和定义

GB/T 12728 规定。

4 技术要求

4.1 分级要求

分级要求按表 1 规定。

表 1 黑木耳干品的分级要求

项 目 \ 等 级	一 级	二 级	三 级
耳片色泽	耳面黑褐色,有光亮感,背暗	耳面黑褐色,背暗灰色	多为黑褐色至浅褐色
耳片形状和大小	朵片完整,不能通过直径 2cm	朵片基本完整,不能通过直径	朵片小或成碎片,不能通过直
耳片厚度(mm)	≥ 1.0	≥ 0.7	
杂质(%)	≤ 0.3	≤ 0.5	≤ 1.0
拳耳(%)	0	0	≤ 1
流耳(%)	0	0	≤ 0.5
干湿比	1:15 以上	1:14 以上	1:12 以上
流失耳	无		
虫蛀耳			
霉烂耳			

4.2 理化指标

理化指标按表 2 的规定。

表 2 黑木耳干品的理化指标

g/100g

项 目	指 标
粗蛋白质	≥ 8.0
总 糖	≥ 25.0
粗纤维	3.0—6.0
灰 分	3.0—6.0
水 分	≤ 12

4.3 卫生指标按 GB 7096 执行。

5 试验方法

5.1 感官试验

5.1.1 眼看:观察朵片大小,完整程度,看色泽深浅,光亮情况。注意流耳、拳耳是否符合等级要求,看有无霉烂耳、虫蛀耳、流失耳。

5.1.2 鼻闻、嘴尝:不允许有异味。

5.1.3 手握耳听:握之声脆,扎手,具有弹性,耳片不碎为含水量适当;握之咯吱声响、扎手易碎,为干

燥过度;握之无声,不扎手,手感柔软为含水量过多。

5.1.4 朵片大小:将被检木耳分别用三种不同网孔直径的筛网筛,看是否符合等级规定,并算出不符合等级的比例。

5.1.5 干湿比:精确称样 10g,按式(1)求得干重:

$$\text{干重} = W + W + (S_1 + S_2) \quad (1)$$

式中:W——称取样重,g;

S_1 ——标准含水量,12%;

S_2 ——实际含水量,%。

将求得干重的样耳放入水中在 18~20℃室内浸泡 10h,取出后用漏水容器滤尽滴水,称重为湿重。

5.1.6 耳片厚度:检验干湿比称湿重后的木耳,用卡尺测量耳片中间厚度,即为耳片厚度。

5.2 理化和卫生指标试验

5.2.1 含水量测定:

5.2.1.1 烘干减重法

在感量为 0.01~0.001g 天平上称取黑木耳试样 5g,置于已知恒重的金属样品盒中,放入 100~105℃烘箱内烘 2h,取出后放在干燥器中冷却至室温、称重。再烘 30min,复称重。直至恒重。

水分按式(2)计算

$$\text{水分}(\%) = G/W \times 100 \quad (2)$$

式中:G——样品干燥后失重,g;

W——样品干燥前重,g。

5.2.1.2 水分快速测量仪测定法

称样 10g,置于水分测量仪测量盒中,调好仪表,校正指针能从最大回到零位,上好手柄,打开测量开关,用手压柄,视指针偏转指数即为水分百分含量。

5.2.2 杂质测定按 GB/T12533 规定执行

5.2.3 蛋白质测定按 GB/T15673 中规定方法进行。

5.2.4 粗纤维测定按 GB/T5009.10 中规定方法进行。

5.2.5 灰分测定按 GB/T12532 中规定方法进行。

5.2.6 糖分测定按 GB/T15672 中规定方法进行。

5.3.7 卫生检验按 GB 7096 中规定方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

产地抽样以同一品种、同一产地、同一生产条件、同一栽培方法、同一季节采收的黑木耳作为一个检验批次;市场抽样以同一产地的黑木耳作为一个检验批次。

6.2 取样方法

6.2.1 抽样数量

抽验件数由式(3)求得:

$$S = \sqrt{n/2} \quad (3)$$

式中:N——被检黑木耳批次的件数;

S——抽样的件数。

6.2.2 抽样方法:应在全批货物中的不同部位抽样,每件深入耳包 20cm 处抽取 100g,把取出的样品,置于铺垫物上,充分混合后,以四分法分取需要数量的样耳,装入密封样品袋供检验用。产地分散交售的黑木耳,可以在收购时按交售量随机取样,按规定的等级规格分级验收。

6.3 检验类型

6.3.1 交收检验

按 4.1, 5.1 进行。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 供需双方对产品质量发生争议,需做型式检验时;
- c) 因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- d) 生产工艺发生重大变化时。

6.4 判定规则

按 4.1, 4.2, 4.3 相应要求进行检验。

感官指标和理化指标有 1~2 项不合格的,可以针对不合格项目加倍抽样,进行复检,复检合格的视为合格;有 3 项及以上不合格的,即判定不合格。卫生指标有 1 项不合格的,即判定不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

除按 DB41/T 408 中的规定执行外,还应当注明产品的标准代号、商标,已获得认证的产品质量标志,如无公害、绿色、有机、地理标志、GAP 等。

7.2 包装

7.2.1 外包装采用破裂强度 18.9MPa 以上的纸材制作纸箱,纸箱上部和下部用 5cm 宽的胶带封口。

7.2.2 内包装用符合 GB9687 卫生要求的聚乙烯塑料袋扎口密封。

7.3 运输

运输过程中需有防挤压、防潮、防晒、防污染措施。

7.4 贮存

贮存黑木耳的库房,应避风、避光、干燥,具有防高温、高湿设备,严禁与有毒、有味物品混合存放。防止虫蛀、鼠类危害和病菌感染。