

备案号：
备案日期：

DB

四川省巴中市地方标准

DB 511921/T2—2010
代替DB 511921/T2—2005

地理标志产品 通江银耳

2010-06-10 发布

2010-07-10 实施

四川省巴中质量技术监督局 发布

目 次

前言.....| |

1 范围.....错

误！未定义书签。

2 规范性引用文件.....错

误！未定义书签。

3 定义.....2

4 要求.....2

5 试验方法.....4

6 检验规则.....5

7 标志、标签.....5

8 包装、运输、贮存.....5

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫行政部门颁布的《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按照 GB/T1.1-2009 标准化工作导则 第1部分：《标准结构和编写》进行编写。

本标准由通江县银耳有限责任公司、四川省通江山霸王野生食品有限公司提出。

本标准由通江县银耳有限责任公司、四川省通江山霸王野生食品有限公司起草。

本标准由四川省巴中质量技术监督局批准。

本标准主要起草人：曾安、邵波、徐永春、李纳云、钱晓林。

地理标志产品 通江银耳

1 范围

本标准规定了地理标志保护产品通江银耳的定义、技术要求、检测方法、检验规则、标志，包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的通江银耳。

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。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品添加剂使用卫生标准
GB 3095	环境空气质量标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 8321	(所有部分)农药合理使用准则
GB 11675	银耳卫生标准
GB/T 12728	食用菌术语
GB/T 12530	食用菌取样方法
GB/T 5009.3	食品中水分的测定方法
GB/T 5009.10	植物类食品中粗纤维的测定方法
GB/T 5009.87	食品中磷的测定方法
GB/T 5009.90	食品中铁、镁、锰的测定方法
GB/T 5009.92	食品中钙的测定方法
GB/T 5009.189	食品中米酵菌酸的测定
GB/T 12532	食用菌灰分测定
GB/T 12533	食用菌杂质测定
GB 14881	食品企业通用卫生规范
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
GB/T 15674	食用菌粗脂肪含量测定方法

- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 食品标识管理规定（总局令 2009 年 123 号）
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第 78 号令《地理标志产品保护规定》

3 定义

GB/T12728 的术语和定义适用于本标准。

3.1 色泽

鲜银耳经干燥后的自然色与光泽。

3.2 霉烂耳

干银耳受潮结块发霉变质形成。

3.3 僵瓣耳

因生长环境不宜，空气不畅、银耳朵片不开，形成僵瓣耳。

3.4 碎耳片

直径 5mm 以下，不规则银耳碎片。

3.5 杂质（一般杂质、有害杂质）

一般杂质：成品以外的物质，植物性物质，如稻草；有害杂质：有毒、有害及其它有碍安全的物质，如沙石。

3.6 膨胀率（干湿比）

干银耳浸泡吸水至饱和银耳膨胀后的重量之比。

3.7 地理标志产品保护范围

通江银耳的地理标志保护范围限于国家质量监督检验检疫行政部门根据国家质量监督检验检疫总局（2005）第 78 号令《地理标志产品保护规定》批准的范围，即通江县所辖行政区域内。

4 要求

4.1 自然环境

通江银耳产区年平均气温 16.6℃，年平均降水量 1127.3mm，年平均日照时数 1000-1400h，海拔 500-1500 米，无霜期 200-280d，森林覆盖率 60%以上。区内光热资源丰富、雨量充沛、昼夜温差大。

4.2 生产用水符合 GB 5749 的规定。

4.3 环境空气质量符合 GB 3095 之规定。

4.4 采收加工

待银耳耳片完全舒展开后采摘，然后进行清洗、晾干、筛选。严禁用硫磺熏蒸。加工环境要求：应符合 GB14881 的规定。

4.5 感官特征

通江银耳具有外形美、色泽好，多鸡冠花状，朵大、肉厚、耳根园小、颜色微黄的外观特色。

4.6 等级指标

等级指标应符合表 1 的要求。

表 1 等级指标

项目	特级	一级	二级	三级
气味	具有通江银耳特有香味，无异味。			
形状	鸡冠花状	鸡冠花状	鸡冠花状	菊花状
色泽	色白微黄	色白微黄	色白略带米黄	米黄并带有少量乌麻斑点
朵径	4.0cm 以上	3.0cm	1.5-3.0cm	1cm 以下
虫蛀耳	无	无	无	无
霉烂	无	无	无	无
杂质	无	无	无	无
僵瓣耳	无	无	无	允许少量
碎耳片	无	无	无	允许少量

4.7 理化指标

理化指标符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	特级	一级	二级	三级
水分（%），≤	13.5		15	
干湿比	1： 8 以上		1： 7.5 以上	
脂肪（%），≥	1.2		1.0	
钙（以 Ca 计）， mg/100g， ≥	110		100	
磷（以 p 计）， mg/100g， ≥	200-300		200-400	
铁（以 Fe 计）， mg/100g， ≥	5.5-11.5		5-11	
灰分（%），≤	6.0		6.5	
粗蛋白（%），≥	6.5			
总糖（以转化糖计%）， ≥	40			

米酵菌酸 mg/1000g,	≤	0.25
粗纤维 (%)	≤	1.5
食品添加剂	符合 GB 2760 之规定。	

4.8 卫生指标

符合 GB 11675 的要求。

4.9 净含量负偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 试验方法

5.1 外观和气味

外观用目测法检验, 气味用嗅的方法检验。

5.2 水分

按 GB/T 5009.3 执行。

5.3 干湿比

按 GB/T 6192 规定执行。

5.4 粗蛋白

按 GB/T 15673 规定执行。

5.5 总糖

按 GB/T 15672 规定执行。

5.6 粗脂肪

按 GB/T 15674 规定执行。

5.7 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定执行。

5.8 钙

按 GB/T 5009.92 规定执行。

5.9 磷

按 GB/T 5009.87 规定执行。

5.10 铁

按 GB/T 5009.90 规定执行。

5.11 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

5.12 米酵菌酸

按 GB/T 5009.189 规定执行。

5.13 杂质

按 GB/T 12533 规定执行。

5.14 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、同一品种、相同栽培条件同时采收和包装的通江银耳作为一个检验批次。

6.2 检验分类

根据检验的用途，分为交收检验和型式检验。

6.2.1 交收检验

每批次产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求、标志、包装，检验合格并附合格证的产品方可交收。

6.2.2 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对产品质量进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- b) 产品评优、国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.3 抽样

按 GB/T 12530 食用菌抽样方法执行。

6.2 判定规则

产品检验后，符合本标准规定的为合格产品，经检验如发现有不合格项时，应从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，如仍不合格时，判定为不合格产品。

7 标志、标签

标明：生产者、产地、净含量、执行标准、联系电话、包装日期等，字迹应清晰完整准确。

8 包装、运输、贮存及保质期

8.1 包装

外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定；外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定；内包装材料应符合 GB 9687 规定；产品销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 运输

运输时轻装、轻卸，不得与有毒、有害物品混装混运，运输工具要清洁、卫生、无污染物，防曝晒、雨淋。

8.3 贮存

产品应在避光、阴凉、清洁、干燥、无异味处贮存，注意防霉、防虫、防鼠。

8.4 保质期

自生产之日起,成品保质期不少于 24 个月。