



中华人民共和国国家标准

GB/T 34671—2017

银耳干制技术规范

Drying technology specification for white jelly fungus

2017-11-01 发布

2018-05-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国银耳标准化工作组(SAC/SWG 9)归口。

本标准主要起草单位：古田县食用菌产业管理局、福建省农业科学院食用菌研究所、福建农林大学(古田)菌业研究院、古田县苍岩食用菌专业合作社。

本标准主要起草人：卢政辉、金珊珊、雷银清、余新敏、陈永辉、黄振耀、姚建炎、彭冬祥、柯斌榕、兰清秀。

银耳干制技术规范

1 范围

本标准规定了银耳干制的术语和定义、要求、烘干技术、装袋、标记和贮存。
本标准适用于利用锅炉蒸汽、热风炉热风等热源,采用厢式烘干的银耳干制技术。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

整花鲜银耳 the soaked fresh whole white jelly fungus
经水浸泡、清洗朵型完整的鲜银耳子实体。

3.2

小花鲜银耳 the soaked fresh sliced white jelly fungus
经掰分、水浸泡、清洗呈小花状的鲜银耳子实体。

3.3

鲜丑耳 the unsoaked white jelly fungus
未经水浸泡,耳片紧实的鲜银耳子实体。

4 要求

4.1 原料

无霉变、无腐烂的鲜银耳。

4.2 水质

浸泡和清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 选址和环境

应符合 GB 14881—2013 中 3.1、3.2 的规定。

4.4 厂房和作业区

厂房面积应与生产规模相适应,根据银耳产品特性、烘干工艺以及生产过程对产品卫生程度的要求,将厂房划分为清洗前处理区、清洗区、烘干区、锅炉区、干品临时贮存库、办公区、生活区等作业区。清洗前处理区应设置离地面 20 cm 以上的台面。厂房和作业区的设计、布局、建筑内部结构和材料应符合 GB 14881—2013 中第 4 章的相关规定。

4.5 人员

加工人员应持有健康证,着装整洁,统一穿着工作服和鞋、帽,经培训上岗。

4.6 消防

厂房应设置消防通道和配置消防设备。

4.7 燃料

应采用木、竹、废菌筒等资源利用率高,污染物产生少的生物质原料为燃料。

4.8 主要设备

4.8.1 热源设备

热源设备包括明火热风炉、蒸汽锅炉、热交换器等。设备选型应与生产规模和烘厢规格相配套。

4.8.2 烘厢

烘厢内部深 100 cm,宽 82 cm,高 220 cm。设置 15 层烘干层,从底部向上,依次为第 1 层、第 2 层…第 15 层。第 1 层距离地面 15 cm~20 cm,第 1~5 层每层间隔 16 cm,第 6~15 层每层间隔 13 cm。每层两侧设置放置烘筛的钢片轨道,轨道宽 3 cm。进风口位于底部,出风口位于顶部。

使用蒸汽为热源的烘厢可根据具体地形由若干个烘厢联排建造,以方便操作为准;使用明火为热源的烘厢构造为中间明火热风炉,炉体两边分别设置烘厢。

烘厢建造可选用砖或不锈钢或其他阻燃、保温、无毒无害材料。

4.8.3 烘筛

规格长 100 cm,宽 80 cm,筛孔 1 cm~1.5 cm 见方。可采用宽 1 cm,厚 0.2 cm 的竹片经纬方式编制。

4.8.4 手推车

规格长 90 cm,宽 68 cm,高 100 cm。可采用不锈钢或镀锌钢材制造。

5 烘干技术

5.1 烘干流程

烘干流程见图 1。

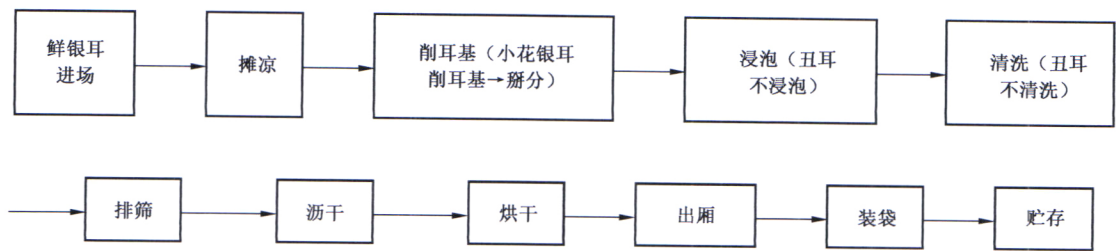


图 1 烘干流程图

5.2 摊凉

银耳进场后应立即摊放在清洗前处理区台面上，厚度不超过 15 cm；或者将银耳装入周转筐，厚度不超过 30 cm，放置 2℃~6℃冷库中，防止银耳发热变质。

5.3 削耳基

用不锈钢小刀削去耳基处的杂质。

5.4 浸泡和清洗

银耳经浸泡、吸足水分后清洗。浸泡清洗一次后换水。浸泡时间见表 1。

表 1 不同类型银耳浸泡时间

类型	整花鲜银耳	小花鲜银耳	鲜丑耳
浸泡时间/min	40~60	60~80	无需浸泡

5.5 排筛

将浸泡、清洗后的整花鲜银耳或小花鲜银耳捞起，排列在烘筛上。整花鲜银耳、丑耳耳基朝下，呈点阵状单层排列；小花鲜银耳随机排列。

5.6 沥干

将排满清洗后的整花鲜银耳或小花鲜银耳的烘筛放到手推车上，叠放 10 层~12 层，沥干水分。

5.7 烘干

将排满沥干后的整花鲜银耳或小花鲜银耳或丑耳的烘筛放入烘厢中，先从烘厢第 1 层开始往上，共放置 10 层烘筛，然后关门烘干。按表 2 的方法操作。

表 2 银耳烘干工艺

类型	烘干阶段	烘干时间 h	烘厢温度 (底部) ℃	烘干过程操作方法
整花鲜银耳	第一阶段	2.0~4.0	70~80	烘干 2.0 h~4.0 h 后,打开烘厢门,将排放沥干好整花鲜银耳的烘筛放入第 11 层~15 层。同时,对第 1 层~5 层烘筛进行调整(第 1 层与第 5 层对调,第 2 层与第 4 层对调,第 3 层不变),第 6 层~10 层不变
	第二阶段	2.0~4.0	70~80	继续烘 2.0 h~4.0 h 后,第 1 层~5 层银耳变为浅黄色,取出烘筛,将银耳翻面,耳基朝上,随后将各筛放回烘厢,继续烘干
	第三阶段	2.0~4.0	70~80	继续烘 2.0 h~4.0 h 后,第 1 层~5 层银耳可以出厢。取出第 6 层~10 层烘筛,将银耳翻面后移至第 1 层~5 层继续烘,第 10 层移到第 1 层,第 9 层移到第 2 层,以下类推。第 11 层~15 层烘筛依次下移到第 6 层~10 层,空出来的第 11 层~15 烘层,继续放入排满沥干好的整花鲜银耳的烘筛。 此后,按照第二、三阶段的程序和方法连续烘干
小花鲜银耳	第一阶段	2.0~3.5	70~80	烘干 2.0 h~3.5 h 后,打开烘厢门,将排放沥干好小花鲜银耳的烘筛放入第 11 层~15 层。同时,对第 1 层~5 层烘筛进行调整(第 1 层与第 5 层对调,第 2 层与第 4 层对调,第 3 层不变),第 6 层~10 层不变
	第二阶段	2.0~3.5	70~80	继续烘 2.0 h~3.5 h 后,第 1 层~5 层小花银耳变为浅黄色,取出烘筛,将小花银耳松动后继续放回烘干。同时将第 10 层与第 6 层对调,第 9 层与第 7 层对调,第 8 层不变
	第三阶段	2.0~3.5	70~80	继续烘 2.0 h~3.5 h 后,第 1 层~5 层小花银耳可以出厢。取出第 6 层~10 层烘筛,将小花银耳松动后移至第 1 层~5 层继续烘干,第 10 层移到第 1 层,第 9 层移到第 2 层,以下类推。第 11 层~15 层的烘筛依次下移到第 6 层~10 层。空出来的第 11 层~15 层烘层,继续放入排满沥干的小花鲜银耳的烘筛。 此后,按照第二、三阶段的程序和方法连续烘干
鲜丑耳	第一阶段	2.0~3.0	70~80	烘 2.0 h~3.0 h 后,打开烘厢门,将排放好鲜丑耳的烘筛放入第 11 层~15 层。同时对第 1 层~5 层烘筛进行调整(第 1 层与第 5 层对调,第 2 层与第 4 层对调,第 3 层不变),第 6 层~10 层不变
	第二阶段	2.0~3.0	70~80	继续烘 2.0 h~3.0 h 后,第 1 层~5 层丑耳变为浅黄色,取出烘筛,将丑耳翻面,耳基朝上,随后将各筛放回烘厢,继续烘干
	第三阶段	2.0~4.0	70~80	继续烘 2.0 h~3.0 h 后,第 1 层~5 层丑耳可以出厢。取出第 6 层~10 层烘筛,将丑耳翻面后移至第 1 层~5 层继续烘,第 10 层移到第 1 层,第 9 层移到第 2 层,以下类推。第 11 层~15 层烘筛依次下移到第 6 层~10 层。空出来的第 11 层~15 层烘层,继续放入排满鲜丑耳的烘筛。 此后,按照第二、三阶段的程序和方法连续烘干

5.8 烘干标准

含水量应符合 GB 7096 的规定。

6 装袋、标记与贮存

6.1 装袋

烘干的银耳出厢后,待温度降到室温时及时用厚度 ≥ 0.07 mm的聚乙烯塑料袋收储,扎紧袋口。聚乙烯塑料袋卫生要求应符合 GB 9687 的规定。

6.2 标记

包装袋上应标记:银耳产地、物主姓名、物主电话号码、银耳干品数量、烘干日期等。

6.3 贮存

装袋后的银耳应及时存放临时贮存库,不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

银耳干制技术规范

GB/T 34671—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 0.75 字数 12 千字

2017 年 11 月第一版 2017 年 11 月第一次印刷

*

书号: 155066 • 1-56637 定价 16.00 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



GB/T 34671—2017