

前 言

黑木耳块是以黑木耳干制品为单一原料,在不改变原有的营养成分、复水性能和复水状态的情况下,经压缩制成的一定规格尺寸的块状体。

本标准的技术指标主要参照了 GB 6192—86 黑木耳的质量标准和 GB/T 5009—1996 食品中理化指标的测定方法。

本标准增添了产品规格和净含量两项指标。

本标准由黑龙江省林副特产研究所归口。

本标准由黑龙江省林副特产研究所负责起草。

本标准主要起草人:申世斌、吴宪瑞、韩书昌、吴洪军、张学义。

中华人民共和国林业行业标准

黑 木 耳 块

LY/T 1207—1997

The block of *Auricularia auricula*

1 范围

本标准规定了黑木耳块的要求、抽样、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于经压缩制成的黑木耳块。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 5009.3—85 食品中水分的测定方法
GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
GB/T 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB/T 6192—86 黑木耳
GB 7718—94 食品标签通用标准

3 要求

3.1 原料

原材料应符合 GB/T 6192 二级品以上要求。

3.2 产品规格

10 g/块、15 g/块、20 g/块、25 g/块。

其他可按合同规定。

3.3 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目名称	指 标 规 定
色 泽	黑褐色至浅褐色
滋味气味	黑木耳原有的滋味和气味,无异味
外观状态	表面平整,无缺损

3.4 理化指标

应符合表 2 规定。

中华人民共和国林业部 1997-04-15 批准

1997-10-01 实施

表 2 理化指标

项目名称	指 标 规 定
净 含 量	允许净含量误差为其规格规定净含量的 1.5%
含水率, % (m/m) ≤	14
杂质, % (m/m) ≤	0.5
干湿比 (m/m)	1 : 13 以上
粗蛋白, % (m/m) ≥	7.0
总糖, % (m/m) ≥	22.0
粗纤维, % (m/m) ≤	6.0
灰分, % (m/m) ≤	6.0
脂肪, % (m/m) ≥	0.4

3.5 卫生指标

应符合表 3 规定。

表 3 卫生指标

项 目 名 称	指 标 规 定
砷(以 As 计), mg/kg ≤	1.0
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	2.0
汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.2

4 试验方法

4.1 感官指标

4.1.1 色泽

按 GB/T 6192—86 中 3.1.1 执行。

4.1.2 滋味气味

按 GB/T 6192—86 中 3.1.2 执行。

4.1.3 外观状态

按 GB/T 6192—86 中 3.1.1 执行。

4.2 理化指标

4.2.1 净含量

以感量为 0.01 g 的架盘天平称量。

4.2.2 含水率

按 GB/T 5009.3—85 中 3.2.2 测定。

4.2.3 杂质

取样品一块称其质量,然后放在水中充分浸泡、洗净,并把黑木耳全部捞出,将水中的杂质过滤、干燥、称量。

杂质含量按式(1)计算。

$$X_1 = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中: X_1 ——杂质含量, %;

m_1 ——样品质量, g;

m_2 ——杂质质量, g。

4.2.4 干湿比

将样品称其质量,然后在 18℃~20℃室温下浸泡 10 h,滤去余水后,称其湿品质量。按式(2)计算干湿比。

$$X_2 = 1 : \frac{m_4}{m_3} \dots\dots\dots (2)$$

式中: X_2 ——干湿比;

m_3 ——样品质量, g;

m_4 ——湿品质量, g。

4.2.5 粗蛋白

按 GB/T 6192—86 中 3.3.1 测定。

4.2.6 总糖

按 GB/T 6192—86 中 3.3.2 测定。

4.2.7 粗纤维

按 GB/T 6192—86 中 3.3.3 测定。

4.2.8 灰分

按 GB/T 6192—86 中 3.3.4 测定。

4.2.9 脂肪

按 GB/T 6192—86 中 3.3.5 测定。

4.3 卫生指标检验

4.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 测定。

4.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 测定。

4.3.3 汞

按 GB/T 5009.17 测定。

5 检验规则

5.1 抽样

每生产一批(≤ 500 kg),随机抽样 1%,最小抽样量不低于 0.5 kg。

5.2 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、含水率、杂质和干湿比五项。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为标准全项检验。

5.3.2 有下列情形之一者必须做型式检验:

- a) 新产品试制定型;
- b) 原辅材料、设备、工艺有较大改变时;
- c) 停产一年恢复生产时;
- d) 发生质量纠纷时;
- e) 正常生产一年检验一次。

5.4 判定原则

产品出厂前,由检验人员按标准进行出厂检验,经检验合格的产品签发合格证,并注明批号、出厂日期、检验员代号,方可出厂。如有不合格项目时,应加倍抽样,对该项指标进行复检。如复检结果仍不合

格,应判为不合格产品。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

按 GB 7718 执行。

6.2 包装

包装材料应符合食品卫生标准要求。

6.2.1 小包装:木耳块用玻璃纸等包装材料包装。

6.2.2 中包装:用热收缩薄膜包装。

6.2.3 大包装:采用瓦楞纸箱包装。

6.3 运输

运输中不得与有害物质同仓同载,并应轻装轻卸,避免重物挤压、撞击。防止潮湿、雨淋、日晒。

6.4 贮存

6.4.1 贮存于干燥仓库内,离地面 20 cm,严禁与有毒、有异味和易于传播虫害的物质混合存放。防止虫害、鼠类等危害。

6.4.2 产品的贮存在符合本标准贮存、运输条件和包装完整情况下,保质期不低于 24 个月。
