

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1649—2005

保 鲜 黑 木 耳

Fresh-kept jew's ear fungus

2005-08-16 发布

2005-12-01 实施

国 家 林 业 局 发 布

前 言

本标准由黑龙江省森林工业总局提出并归口。

本标准起草单位：黑龙江省森林工业总局质量技术监督局、黑龙江省桦南林业局、东北林业大学、东北农业大学。

本标准主要起草人：杨晓晶、王福生、杨春瑜、孙亮、于国萍、曹玉武、王振宇。

保 鲜 黑 木 耳

1 范围

本标准规定了保鲜黑木耳的技术要求,试验方法,检验规则,以及标志、包装、运输和贮存的基本要求。

本标准适用于以符合 GB/T 6192—1986 的干品黑木耳为原料加工生产的保鲜黑木耳产品。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 6192—1986 黑木耳
- GB 7096 食用菌卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 12308 金属罐食品罐头包装纸箱技术条件
- 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
- LY 1120 保鲜山野菜

3 术语和定义

GB/T 6192—1986 中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

保鲜黑木耳 fresh-kept jew's ear fungus

以黑木耳干品为原料,经过保鲜加工工艺处理,可以在自然状态下保持耳片长期处于脆嫩新鲜状态的黑木耳。

3.2

腹面 the ventral side

黑木耳向上生长(背向黑木耳根部)、平滑或有脉络状皱纹、下凹生有子实层的一面。

3.3

背面 the back side

黑木耳生长时贴近耳木或培养基、呈凸起伏的一面,通常被有密集的短绒毛。

3.4

湿干比 ratio of wet and dry jew's ear fungus

沥干表面水分后的保鲜黑木耳鲜品与进一步将其干燥至含水量 14% 时的干品之质量比。

4 技术要求

4.1 感官指标

感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
耳片色泽	耳面黑褐色至浅棕色,背面灰暗,腹面光亮		
耳片状态	脆嫩舒展,圆形至椭圆形波浪状,半透明胶质,无粘稠胶质溢出,破损与碎耳比例低于 20%		
溢气味	具黑木耳特有溢、气味,无异味		
拳 耳	不允许有		
流 耳	不允许有		
流失耳	不允许有		
虫蛀耳	不允许有		
霉烂耳	不允许有		

4.2 物理指标

物理指标应符合表 2 要求。

表 2 物理指标

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
固形物含量/(%)	≥75		
朵片大小/cm	朵片完整,直径≥4.0	朵片基本完整,直径≥3.0	朵片碎、小,直径≥2.0
耳片厚度/mm	≥1.2	≥1.0	≥0.8
湿干比 ≥	12:1	10:1	8:1
杂质/(%)	≤0.05	≤0.10	≤0.15

4.3 化学指标

化学指标应符合表 3 要求。

表 3 化学指标

%

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
粗脂肪 ≥		0.38	
粗蛋白质 ≥		7.00	
总糖(以转化糖计) ≥		30.00	
粗纤维 ≤		5.00	
灰分 ≤		6.00	

4.4 卫生指标

4.4.1 有害物质最高限量和食品添加剂指标

有害物质最高限量和食品添加剂应符合 GB 7096 和 GB 2760 的要求。

4.4.2 微生物指标

微生物指标应符合 GB/T 4789.26 的要求。

5 试验方法

5.1 感官指标检验

5.1.1 目测

观察耳片色泽与状态是否符合表 1 要求,查看有无拳耳、流耳、流失耳、虫蛀耳及霉烂耳。

5.1.2 鼻嗅、口尝

是否具有黑木耳特有滋、气味,不允许有异味。

5.1.3 手触、掌握

耳面有无粘稠胶质溢出,耳片是否有弹性、肉质感,有无杂物感,稍用力握是否破碎或有粘稠胶质溢出。

5.2 物理指标检验

5.2.1 固形物含量

随机抽取试样 500 g~1 000 g(整包装,毛重),去除包装后称量,用纱布或者细纱网滤去水分,称量。

固形物含量按式(1)计算:

$$\text{固形物含量} = \frac{m}{W} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

m ——滤去水分的试样,单位为克(g);

W ——含汤汁的试样质量,单位为克(g)。

5.2.2 朵片大小

抽取试样 3 包装袋,分别用网孔直径为 4.0 cm、3.0 cm、2.0 cm 的筛网筛,看是否符合等级规定,并统计出不符合各等级的比例。

5.2.3 耳片厚度

抽取试样 3 包装袋,每袋任取 10 朵耳片,沥干表面水分,用千分尺(游标卡尺)测量耳片中央厚度,取两位小数计算出平均值后,保留一位小数。

5.2.4 湿干比

沥干被检保鲜黑木耳表面水分,精确称取试样 80 g~120 g,按 GB/T 6192—1986 中 3.2.2.1 规定的方法将试样含水量干燥至 14%,称量。

湿干比按式(2)计算:

$$\text{湿干比} = \frac{W_{\text{湿}}}{W_{\text{干}}} \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

$W_{\text{湿}}$ ——沥干表面水分的保鲜黑木耳试样质量,单位为克(g);

$W_{\text{干}}$ ——试样干燥至黑木耳干品标准含水量(14%)时的质量,单位为克(g)。

5.2.5 杂质

称取试样 500 g~1 000 g(整包装,毛重),用纱布滤去水分,称量;然后置于直径 300 mm~400 mm、孔眼 2.8 mm×2.8 mm 的不锈钢圆筛上,用流速较大的流水冲洗 10 min 左右,冲净杂质,将未冲掉的

大块杂质挑出,取出保鲜黑木耳,称量。

杂质含量按式(3)计算:

$$\text{杂质} = \frac{W-m}{W} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(3)$$

式中:

W——滤去水分的试样质量,单位为克(g);

m——去除杂质后的保鲜黑木耳质量,单位为克(g)。

5.3 化学指标检验

5.3.1 粗脂肪含量的测定

按照 GB/T 15674 的规定进行。

5.3.2 粗蛋白质含量的测定

按照 GB/T 15673 的规定进行。

5.3.3 总糖含量的测定

按照 GB/T 15672 的规定进行。

5.3.4 粗纤维的测定

按照 GB/T 5009.10 的规定进行。

5.3.5 灰分的测定

按照 GB/T 5009.4 的规定进行。

5.4 卫生指标检验

5.4.1 有害物质最高限量和食品添加剂指标检验

5.4.1.1 砷含量的检验

按照 GB/T 5009.11 的规定进行。

5.4.1.2 铅含量的检验

按照 GB/T 5009.12 的规定进行。

5.4.1.3 汞含量的检验

按照 GB/T 5009.17 的规定进行。

5.4.1.4 六六六、滴滴涕残留量的检验

按照 GB/T 5009.19 的规定进行。

5.4.1.5 食品添加剂含量的检验

按照 GB 2760 的规定进行。

5.4.2 微生物指标检验

按照 GB/T 4789.26 的规定进行。

6 检验规则

6.1 试验批次

按照 GB/T 6192—1986 中 4.1 的规定进行。

6.2 抽样

6.2.1 抽样数量

抽样件数由式(4)求得:

$$S = \sqrt{N/2} \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中:

N——被检保鲜黑木耳批次的件数;

S——抽样件数。

6.2.2 抽样方法

在全批货物的不同部位随机抽取 S 件(箱)试样,在每件(箱)试样的上、中、下任取 3 袋样品。

6.3 检验原则

保鲜黑木耳的常规检验以感官指标和物理指标检验为主,凡涉及产品等级评定(含首批产品)、外销(指销往外埠和出口)或发生质量置疑时,亦应检验化学指标和卫生指标。

6.4 等级检验

按照 GB/T 6192—1986 中的 4.5 和 4.6 规定的方法进行。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 12308 的要求。

7.2 包装、运输、贮存

应符合 LY 1120 的要求。

7.3 保质期

在符合本标准 7.2 规定的条件下,保质期达 180 天。
