

前 言

食用菌罐头系指以食用菌为原料,经加工处理、排气密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐头食品。食用菌营养丰富、味道鲜美,深受人民群众喜爱。为适应国际贸易及人民生活的需要,特制定食用菌罐头卫生标准。

本标准理化指标项目,锡、铜、砷、铅、汞、六六六、滴滴涕是反映食用菌罐头的卫生指标,米酵菌酸是指银耳受椰毒假单孢菌污染后毒素的含量。

本标准代替 GB 7098—86,其主要技术内容变动是:

1) 名称改变:随着食用菌生产的发展,制作罐头不仅限于蘑菇,还有银耳、金针菇等,为此将原蘑菇罐头卫生标准修改为《食用菌罐头卫生标准》,其检测项目指标不变。

2) 增加银耳中米酵菌酸检测项目,其指标 ≤ 0.25 mg/kg,增订食品添加剂指标按 GB 2760 规定执行。

本标准于 1986 年 12 月 9 日首次发布,于 1996 年 6 月进行第一次修订。

本标准从实施之日起,同时代替 GB 7098—86。

本标准由卫生部卫生监督司提出。

本标准负责起草单位:四川省食品卫生监督检验所、云南省食品卫生监督检验所、贵州省食品卫生监督检验所、湖南省食品卫生监督检验所、河南省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:毛朝明、杨仲亚、郑文康、马毛弟、易在明。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB 7098—1996

食用菌罐头卫生标准

代替 GB 7098—86

Hygienic standard for canned edible fungi

1 范围

本标准规定了食用菌罐头的卫生要求及检验方法。

本标准适用于以食用菌为原料,经加工处理、排气、密封、加热杀菌、冷却等工序加工而成的罐头食品。

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 4789.26—94 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌检验

GB 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB 5009.13—1996 食品中铜的测定方法

GB 5009.16—1996 食品中锡的测定方法

GB 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法

GB 5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量测定方法

GB 11675—89 银耳卫生标准

3 卫生要求

3.1 感官指标

容器密封完好,无泄漏、胖听现象存在,容器外表无锈蚀,内壁涂料无脱落,内容物具有食用菌罐头食品的正常色泽、气味,无异味、无杂质。

3.2 理化指标

理化指标应符合表1规定。

表 1

mg/kg

项 目	指 标
锡(以 Sn 计)	≤ 200
铜(以 Cu 计)	≤ 5.0
砷(以 As 计)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)	≤ 1.0
汞(以 Hg 计)	≤ 0.1
六六六	≤ 0.1
滴滴涕	≤ 0.1
米酵菌酸(仅限于银耳)	≤ 0.25
食品添加剂	按 GB 2760 规定

中华人民共和国卫生部 1996-06-19 批准

1996-09-01 实施

3.3 细菌指标

符合罐头食品商业无菌要求。

4 检验方法

4.1 锡按 GB 5009.16 规定执行。

4.2 铜按 GB 5009.13 规定执行。

4.3 砷按 GB 5009.11 规定执行。

4.4 铅按 GB 5009.12 规定执行。

4.5 汞按 GB 5009.17 规定执行。

4.6 六六六、滴滴涕按 GB 5009.19 规定执行。

4.7 商业无菌检验按 GB 4789.26 规定执行。

4.8 米酵菌酸按 GB 11675 执行。
