



中华人民共和国国家标准

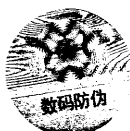
GB/T 23775—2009

压缩食用菌

Compressed edible mushroom

2009-05-12 发布

2009-09-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
压 缩 食 用 菌
GB/T 23775—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

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 0.5 字数 8 千字
2009年7月第一版 2009年7月第一次印刷

*

书号: 155066 • 1-38185 定价 14.00 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)68533533

前 言

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所。

本标准主要起草人：徐俊、桂明英、朱萍、高观世、张陶、张莉菁、罗孝坤。

压 缩 食 用 菌

1 范围

本标准规定了压缩食用菌的相关术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于经压缩工艺制成的食用菌制品。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食用菌卫生标准

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 12532 食用菌灰分测定

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令第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

压缩食用菌 **compressed edible mushroom**

利用食用菌压缩设备制成的食用菌干品压缩块。如黑木耳、银耳、香菇、猴头菇等压缩块。

3.2

杂质 **extraneous matters**

除压缩食用菌以外的物质。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 压缩食用菌感官要求

项 目	指 标
形态	压块表面规整,无缺损
色泽	具有食用菌干品应有的颜色
气味	具有食用菌原品种特有的气味,无异味
其他	无霉烂、无虫蛀

4.2 理化要求

应符合表 2 规定。

表 2 压缩食用菌理化要求

项 目	指 标
干湿比	$\geq 1 : (7 \sim 10)$ (黑木耳干湿比 $\geq 1 : 12$)
水分/%	≤ 12.0
灰分/%	≤ 8.0
杂质/%	≤ 0.5

4.3 卫生要求

应符合 GB 7096 的规定。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 试验方法

5.1 感官指标

肉眼观察形态、色泽和其他感官指标,鼻嗅判断气味。

5.2 理化指标

5.2.1 干湿比

称取样品 50.0 g(精确至 ± 0.1 g),将样品放入常温蒸馏水中浸泡 4 h 后,取出用普通纱布或漏水容器尽滤余水,观察在至少 1 min 时间不产生水滴为止后称量,按式(1)计算干湿比,计算结果精确到小数点后一位。

$$X_1 = 1 : \frac{m_2}{m_1} \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X_1 ——样品干湿比;

m_2 ——样品湿重,单位为克(g);

m_1 ——样品干重,单位为克(g)。

5.2.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

5.2.3 灰分

按 GB/T 12532 规定的方法测定。

5.2.4 杂质

随机抽取样品一块,用感量为 0.1 g 的天平称其质量,然后放在水中充分浸泡,将浸泡在水中的压缩食用菌捞出,将水中的杂质过滤、干燥、称量。按式(2)计算其占样品的百分率,计算结果精确到小数点后一位。

$$X_2 = \frac{m_4}{m_3} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

X_2 ——杂质的百分率,%;

m_4 ——杂质的质量,单位为克(g);

m_3 ——样品的质量,单位为克(g)。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一班次,同一生产线,同一生产工艺,同一规格作为一个检验批次。

6.2 抽样

6.2.1 抽样数量

在整批货物中,包装产品以同类货物的小包装袋(盒、箱等)为基数,按下列整批货物件数的基数进行随机取样:

- 整批货物 50 件以下,抽样基数为 2 件;
 - 整批货物 51 件~100 件,抽样基数为 4 件;
 - 整批货物 101 件~200 件,抽样基数为 5 件;
 - 整批货物 201 件以上,以 6 件为最低限度,每增加 50 件加抽 1 件。
- 小包装质量不足检验所需质量时,适当加大抽样量。

6.2.2 抽样方法

在整批货物中,随机抽取所需样品。每次随机抽取样品 1 000 g,其中 500 g 作为检样,500 g 作为存样。型式检验应从交收检验合格的产品中抽取。

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、标志和包装。检验合格后,附合格证方可交收。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即第 4 章规定的全部项目进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- c) 原辅料、设备、工艺改变时;
- d) 正常生产一年检验一次。

6.4 判定规则

6.4.1 气味、霉烂菇、杂质、水分指标及卫生指标中任何一项不符合要求的,即判定该批产品不合格。其他指标如有一项不合格,允许在同批次产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检,若仍有一项不合格,则判定该批产品不合格。

6.4.2 批次样品标志、包装、净含量不合格时,允许生产者进行整改后再申请复检一次;复检仍按原要求,以复检结果作为最终判定依据。

7 标志、标签

7.1 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。应标明:产品名称、产品执行标准、等级、质量或数量、规格、生产日期、保质期、生产企业名称、地址等。

7.2 标签应符合 GB 7718 的要求。

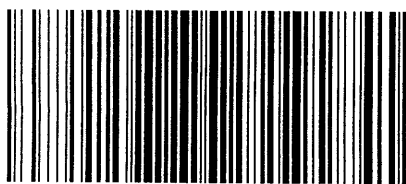
8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 内外包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害,卫生指标应符合 GB 9687 和 GB/T 6543 的规定。

GB/T 23775—2009

- 8.1.2 每批产品所用的包装、质量单位应一致。
- 8.1.3 包装检验规则：逐件称量抽取的样品，每件的净含量应不低于包装外标志的净含量。
- 8.2 运输
- 8.2.1 运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤。
- 8.2.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。
- 8.2.3 防日晒、防雨淋、不可裸露运输。
- 8.2.4 不得与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运。
- 8.3 贮存
- 8.3.1 不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。
- 8.3.2 在通风、阴凉干燥、洁净、有防潮设备及防霉变、虫蛀和防鼠设施的常温条件下库房贮存。
- 8.3.3 在规定的包装、贮运条件下，保质期为 24 个月。
-



GB/T 23775-2009

版权专有 侵权必究

*

书号：155066 · 1-38185

定价： 14.00 元