

1 主题内容与适用范围

本标准规定了草菇罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以鲜草菇为原料,经加工处理、预煮、装罐、加盐水、密封、杀菌制成的草菇罐头。

2 引用标准

GB 5461 食用盐

ZBX 70004 罐头食品的感官检验

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5009.16 食品中锡的测定方法

GB 5009.13 食品中铜的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 5009.11 食品中总砷的测定方法

QB 1006 罐头食品检验规则

ZBX 70005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

GB 11671 果蔬类罐头食品卫生标准

3 术语

3.1 菌膜

指草菇乳熟期菇体外层的薄膜。

3.2 开伞菇

指菌膜破裂,菌褶明显外露的草菇。

3.3 菇柄

指草菇开伞后支撑伞体的部分。

3.4 裂口

指菇体破裂开口的部位。

3.5 碎片(散落片)

指菇体破裂后脱落的不规则菇片。

3.6 缺口

指菇体受机械损伤而残缺的部位。

3.7 外观不良

指菇体形状不完整、不规则或色泽不一致等现象。

3.8 碎屑

指加工过程中,从菇体上脱落下的不成形的碎片。

3.9 整装草菇罐头

用菇体完整的草菇制成的罐头。

3.10 片装草菇罐头

用整菇的近似二分之一的纵切体制成的罐头。

4 产品分类

草菇罐头按其菇的形状分为整装和片装两类:

- a. 整装草菇罐头,产品代号为 854;
- b. 片装草菇罐头,产品代号为 854 1。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 草菇:新鲜幼嫩,菌体完整,菌伞未开,菌体横径不少于 15mm。

5.1.2 食用盐:应符合 GB 5461 的要求。

5.2 感官性能

应符合表 1 的要求。

表 1 感官性能

项 目	等 级			
	优 级	一 级	合 格	
色 泽	带皮菇体呈灰白色、灰褐色至黑褐色	带皮菇体呈灰色、灰褐色至黑褐色或棕色。同一罐中菇体色泽较一致，汤汁清亮，呈茶色	带皮菇体呈灰色或棕色。汤汁混浊，呈茶褐色	
滋 味	具有草菇罐头应有的滋味及气味，无异味			
整 组 开伞菇、外 织 及碎片、碎 形 固形物重的	整装:菇体完整,未开伞、大小较均匀，裂口、缺口和外观不良等菇体总量不超过固形物重的 5%。	整装: 菇体较完整，大小较均匀，允许轻微开伞，裂口、缺口、外观不良、带柄菇体的总量不超过	整装: 菇体尚完 裂口、缺口、 观不良、菇柄 屑总量不超过	

态	片菇:散落片不超过固形	过固形物重的 10%。	20%。
不超过固形	物重的 5%	片菇: 散落片不超过固形	片菇: 散落片
		物重的 10%	物重的 15%

5.3 理化指标

5.3.1 净重应符合表 2 中有关净重的要求,每批产品平均净重不低于标明重量。

5.3.2 固形物含量应符合表 2 中有关固形物含量的要求,每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 2 净重和固形物含量

罐号	净重		固形物		
	标明重量	允许公差	含量	规定重量	允许公差
	g	%	%	g	%
854	227	±3.0	60	136	±11.0
7116	425	±3.0	60	255	±9.0
500ml 罐头瓶	500	±5.0	55	275	±9.0

5.3.3 氯化钠含量为 0.8%~1.5%。

5.3.4 重金属含量应符合 GB 11671 的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官性能和物理指标如不符合技术要求,应记作缺陷,缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类别	缺陷
严重缺陷	有明显异味 硫化铁明显污染内容物 有有害杂质,如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长度大于 3mm 已脱落的锡珠
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝、长度不大于 3mm 已脱落的锡珠、畜禽毛等 感官性能明显不符合技术要求、有数量限制的超标 净重负公差超过允许公差 固形物公差超过允许公差

6 试验方法

6.1 感官性能

按 ZBX 70004 规定的方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.3 固形物含量

按 QB 1007 规定的方法检验。

6.4 氯化钠含量

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.5 重金属含量

按 GB 5009.16,GB 5009.13,GB 5009.12 和 GB 5009.11 中规定的方法测定锡、铜、铅、砷的含量。

6.5 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

应符合 QB 1006 的规定。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZBX 70005 的规定进行。

附加说明：

本标准由轻工业部食品发酵工业科学研究所归口。

本标准由广州市罐头食品工业公司负责起草。

本标准主要起草人：黄曦。

自本标准实施之日起，原轻工业部部标准 QB 841-64《鲜草菇罐头》作废。