

中华人民共和国行业标准

猴头菇罐头

QB 1397—91

Canned hericium crinacens

1 主题内容与适用范围

本标准规定了猴头菇罐头的产品分类、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。

本标准适用于以猴头菇为原料,经整理、加盐水(或调酸)、装罐、密封、杀菌制成的猴头菇罐头。

2 引用标准

- GB 5461 食用盐
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- 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 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 5009.16 食品中锡的测定方法
- GB 11671 果蔬类罐头食品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- QB 1006 罐头食品检验规则
- QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定
- ZB X70 004 罐头食品的感官检验
- ZB X70 005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语

3.1 畸形菇

菇体严重不规则,菌盖和菌柄形状异常的变形菇。

3.2 菇刺

菇体上突出的菌褶部分。

4 产品分类

猴头菇罐头的产品代号为 861。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 猴头菇:新鲜良好,乳白色或淡黄色,无破裂,无异色,无病虫害的新鲜猴头菇。

5.1.2 食用盐:应符合 GB 5461 的要求。

中华人民共和国轻工业部 1991-12-31 批准

1992-08-01 实施

5.1.3 柠檬酸:应符合 GB 1987 的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	菇呈乳白色至灰白色;汤汁较清	菇呈淡乳黄色至浅灰色;汤汁较清	菇呈淡灰色至灰色;汤汁尚清,允许有少量碎屑
滋味、气味	具有猴头菇罐头应有的滋味和气味,无异味		
组 织 形 态	组织紧密,菇形完整;菇体直径大于 40mm,菇刺长度不超过 10mm,菌柄不超过 20mm;无畸形菇	组织较紧密,菇形尚完整;菇体直径大于 30mm,菇刺长度不超过 15mm,菌柄长度不超过 25mm;畸形菇不超过固形物重的 15%	组织尚紧密;菇体直径大于 15mm,菇刺长度不超过 25mm;畸形菇不超过固形物重的 30%

5.3 理化指标

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

5.3.2 固形物: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 净重和固形物的要求

罐 号	净 重		固 形 物		
	标明重量,g	允许公差,%	含 量,%	规定重量,g	允许公差,%
315mL 四旋瓶	280	±3.0	45	126	±11.0
380mL 四旋瓶	360	±3.0	50	180	±11.0
500mL 罐头瓶	510	±5.0	45	230	±9.0

5.3.3 氯化钠含量:0.3%~1.0%。

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

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求,应计作缺陷。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、外来昆虫及金属屑等
一般缺陷	有一般杂质,如棉线、合成纤维丝、木屑等; 感官要求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; 固形物重公差超过允许公差

6 试验方法

6.1 感官要求

按 ZB X70 004 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

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、GB 5009.11 规定的方法分别测定锡、铜、铅和砷。

6.6 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1006 执行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZB X70 005 的规定进行。

附加说明：

本标准由轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由浙江轻工业研究所、食品质量检测杭州站、常山微生物厂负责起草。

本标准主要起草人高宗裕、俞荣华、张时康、陈润林、任一平、叶龙你。