

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1462—2024

金耳

Golden ear

行业标准信息服务平台

2024-10-29 发布

2025-05-01 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、成都雅乐鲜生物科技有限公司、南华县人民政府、云南省食用菌产业发展研究院、云南云菌科技（集团）有限公司、云南省供销合作社联合社。

本文件主要起草人：孙达锋、华蓉、游金坤、邓雅元、董娇、王娟、赵春艳、纪昌联、阳加荣、曹燕妮、代秋琼、刘寅山、李建英、耿昌辉、杨璐敏、熊新辉、纪悉、张琳、鲁招弟。

行业标准信息服务平台

金耳

1 范围

本文件规定了金耳的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存，描述了金耳的取样和检验方法。

本文件适用于人工栽培的金耳（*Naematelia aurantialba*）鲜品及其速冻品和干品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12533 食用菌杂质测定
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
GB/T 34317 食用菌速冻品流通规范
GB/T 34318 食用菌干制品流通规范
GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
GB/T 39907 果蔬类周转箱尺寸系列及技术要求
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
WB/T 1060 道路运输 食品冷藏车功能选用技术规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金耳 golden ear

隶属担子菌门（Basidiomycota）银耳纲（Tremellomycetes）银耳目（Tremellales）耳包革科（Naemateliaceae）耳包革属（*Naematelia*）的一类可食用大型真菌。

3.2

金耳鲜品 fresh golden ear

采收后直接销售的金耳鲜子实体。

3.3

金耳速冻品 frozen golden ear

以金耳鲜品为原料，经速冻而成的金耳产品。

3.4

金耳干品 dried golden ear

以金耳鲜品为原料，经干制而成的金耳产品。

3.5

霉烂耳 spoiled golden ear
有肉眼可见的霉菌或腐败的金耳。

3.6

虫蛀耳 maggot damaged golden ear
带虫或有虫害痕迹的金耳。

3.7

杂质 extraneous matters
除金耳以外的一切有机物和无机物。

4 要求

4.1 基本要求

应符合下列基本要求：
——具有金耳应有的气味，无异味。
——无霉烂耳、虫蛀耳。

4.2 等级要求

4.2.1 金耳鲜品

根据形态、色泽分三个等级，不能归入三个等级但未失去食用价值的列为等外级。应符合表1的规定。

表1 金耳鲜品等级要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	形态完整，大小均匀，内部充实饱满，回纹瓣片充实饱满	内部少许中空，回纹瓣片充实饱满	内部有中空，回纹瓣片不够饱满
色泽	金黄色或橘黄色，色泽鲜艳均匀	黄色，色泽鲜艳均匀	浅黄色，色泽均匀
杂质/%	无毛发、金属、玻璃、砂石及动物排泄物，其他杂质 ≤ 1.0		

4.2.2 金耳速冻品

根据形态、色泽分三个等级，不能归入三个等级但未失去食用价值的列为等外级。应符合表2的规定。

表2 金耳速冻品等级要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	形态完整，大小均匀，内部充实饱满，回纹瓣片充实饱满	内部少许中空，回纹瓣片充实饱满	内部有中空，回纹瓣片不够饱满
色泽	金黄色或橘黄色，色泽鲜艳均匀	黄色，色泽鲜艳均匀	浅黄色，色泽均匀
杂质/%	无毛发、金属、玻璃、砂石及动物排泄物，其他杂质 ≤ 0.5		

4.2.3 金耳干品

根据形态、色泽分三个等级，不能归入三个等级但未失去食用价值的列为等外级。应符合表3的规定。

表3 金耳干品等级要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	无裂纹无破损	有少许裂纹和破损	基部有中空，有多处明显开裂和破损
色泽	黄色，色泽均匀	黄色，色泽均匀，有少许泛白	黄色，色泽深浅不一，泛白明显
杂质/%	无毛发、金属、玻璃、砂石及动物排泄物，其他杂质≤1.0		

4.3 理化要求

应符合表4的规定。

表4 理化要求

项目	指标		
	鲜品	速冻品	干品
水分/（g/100 g）	≤90.0	≤92.0	≤12.0
灰分(以干重计)/（g/100 g）	≤8.0		

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.4.2 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4.3 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 取样

5.1 包装产品取样

包装产品的取样件数应符合表5的规定。如大包装产品中包含小包装产品，以最小售卖单元作为取样单位。最小售卖单元重量不足检验所需重量时,适当加大取样量。

表5 包装产品取样件数

批量产品中相同包装产品总件数	包装产品取样件数
≤100	5
101~300	7
301~500	9
501~1000	10
>1 000	≥15

5.2 散装产品取样

在堆放空间的四角和中间设采样点，每个采样点从上、中、下三层取若干产品并混为一份样品，按照检验项目所需样品量的四倍取样，分为2份，1份送检，1份留样。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 形态、色泽、气味、霉烂耳、虫蛀耳

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下肉眼观察形态、色泽、霉烂和虫蛀情况，鼻嗅判断气味。

6.1.2 杂质

肉眼观察毛发、金属、玻璃、砂石及动物排泄物；其他杂质按照GB/T 12533的规定执行。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按照GB 5009.3的规定执行。

6.2.2 灰分

按照GB 5009.4的规定执行。

6.3 安全指标检验

6.3.1 污染物限量

按照GB 2762的规定执行。

6.3.2 农药残留限量

按照GB 2763的规定执行。

6.3.3 致病菌限量

按照符合GB 29921的规定执行。

6.4 净含量

按照JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一产地、同一采收期、同一等级作为一个检验批次。

7.2 检验分类

7.2.1 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括基本要求和感官要求。

7.2.2 型式检验

检验项目为第4章规定的所有项目。在正常生产情况下，每年至少进行一次型式检验。有下列情形之一者，也应进行型式检验：

- 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时；
- 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 符合基本要求的按形态、色泽指标确定受检批次产品的等级。未达到该等级要求的产品超过取样重量（该批次产品总重量）的5%，但符合下一等级要求，则一级降为二级，二级降为三级、三级降为等外级。

7.3.2 基本要求有一项不合格，则判定该批次产品不合格。其他指标如有不合格的，允许在同批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有不合格项，则判定该批次产品为不合格。

7.3.3 批次样品的标志、标签、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。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志

运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

鲜品应符合GB 32950的规定。干品和速冻品应符合GB 7718的规定。

8.3 包装

8.3.1 包装容器包括塑料袋、塑料筐（箱）、塑料托盘、泡沫箱、纸箱等，避免机械损伤、虫害及微生物侵染并方便摆放和运输。金耳鲜品和速冻品的包装容器应具有足够的保护性和保温性。

8.3.2 包装容器和包装材料应符合GB/T 6543、GB/T 34343、GB/T 34344、GB/T 39907、NY/T 658的规定，其他包装材料应符合国家食品安全和卫生要求。

8.3.3 客户对包装有特殊要求的，按合同进行包装，但包装材料应符合环境保护要求且不应影响金耳的食用安全性有任何影响。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应干净、卫生、无异味、无污染；装载前对运输工具进行清洁和检查，确保运输工具运行良好。

8.4.2 运输过程应防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；完成运输后立即对运输工具进行清洁、消毒。

8.4.3 金耳鲜品宜按WB/T 1060选用合适的冷藏车，冷藏车内温度宜在1℃~5℃。

8.4.4 金耳速冻品按GB/T 34317的规定执行。

8.4.5 金耳干品按GB/T 34318的规定执行。

8.5 贮存

8.5.1 不应与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。

8.5.2 金耳鲜品贮存温度宜为1℃~5℃，相对湿度宜为85%~90%。

8.5.3 金耳速冻品按GB/T 34317的规定执行。

8.5.4 金耳干品按GB/T 34318的规定执行。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局（2023）第70号令）
-

行业标准信息平台