



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14151—XXXX  
代替 GB/T 14151-2006

## 食用菌罐头

Canned mushrooms

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 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

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 《标准化工作导则》给出的规则起草。

本标准代替GB/T 14151—2006《蘑菇罐头》。

本标准与 GB/T 14151—2006 相比主要变化如下：

——标准名称修改为“食用菌罐头”；

——扩大了标准适用范围；

——增加了术语和定义内容；

——修改了产品的分类内容。根据原料种类分为单一食用菌罐头和混合食用菌罐头、根据调味方式分为盐水食用菌罐头、清水食用菌罐头、调味食用菌罐头、食用菌酱罐头；

——修改了原辅材料要求。增加了豆瓣酱、水、其他原辅料、食品添加剂和食品营养强化剂的要求；

——修改了感官要求。将产品质量等级修改为“优级品”和“合格品”，删除了钮扣菇、特片菇合格品罐头，删除了帽菇优级品罐头，删除了扣片菇罐头，合格品中删除了菇径的指标，增加了薄皮菇、泥根菇缺陷产品比例指标，增加了香菇罐头、草菇罐头、金针菇罐头、滑子菇罐头、猴头菇罐头、其他罐头、混合食用菌罐头、调味食用菌罐头、食用菌酱罐头的相关内容；

——修改了理化要求。以表格方式表述，删除了“pH值”，增加调味食用菌罐头、食用菌酱罐头中固形物含量、氯化钠含量、酸价、过氧化值指标的内容；

——删除了卫生要求；

——删除了“缺陷”要求；

——删除了“鲜菇预煮回收率测定”；

——增加了氯化钠含量计算公式；

——增加了酸价、过氧化值的试验方法；

——修改了“包装、标志、运输、贮存”的内容。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会（SAC/TC64）提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会（SAC/TC64/SC2）归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 14151—2006；

——GB/T 14151—1999；

——GB/T 14151-1993；

# 食用菌罐头

## 1 范围

本标准规定了食用菌罐头的产品分类与代号、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以鲜、冻、干或盐渍食用菌为原料，经加工制成的罐藏食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 23190 双孢蘑菇

QB/T 1006 罐头食品检验规则

QB/T 2683 罐头食品代号的标示要求

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 蘑菇 mushrooms

本标准里的蘑菇特指双孢蘑菇。

### 3.2 开伞菇 grilling mushrooms

#### 3.2.1 开伞蘑菇

菌盖与菌柄间的菌膜破裂、菌褶明显外露的蘑菇。

#### 3.2.2 开伞香菇

菌盖张开不内卷已向上翻的菇。

#### 3.2.3 开伞金针菇、开伞滑子菇

菌膜脱落，菌褶明显散开者。

### 3.3 规则片（蘑菇片） sliced or sliced whole mushrooms

沿蘑菇轴平行纵向切片而成的片厚3.5mm~ 8mm的带柄的片菇。

### 3.4 薄皮菇 thin mushrooms

菌肉较薄、菌盖边缘似与菌柄脱离而形成大于2mm浅沟状的蘑菇。

### 3.5 空心菇 mushroom with hole in stem

菌柄切削处中心部位有明显空洞且空洞的直径和深度各大于2mm的蘑菇。

### 3.6 斑点菇

菌体表面有非菌体本色斑点的食用菌。

### 3.7 泥根菇

菌体根部未去除干净，还残留有培养剂的食用菌。

### 3.8 氧化菇

暴露于汤液上面色泽异常的食用菌。

### 3.9 畸形菇

指菌体形状明显异常。

### 3.10 虫害菇

受虫蛀蚀过的食用菌。

### 3.11 盐渍食用菌 salted mushrooms

将新鲜良好食用菌经预煮、冷却，在浓度约20°Bé的盐水中浸渍，不断加入食盐，直到食用菌中心部位平衡后盐水浓度在18°Bé以上的食用菌。

## 4 产品分类、代号

### 4.1 产品分类

#### 4.1.1 根据原料种类分为：

——单一食用菌罐头：以一种食用菌为主要原料制成的罐藏食品。如蘑菇罐头、香菇罐头等。

——混合食用菌罐头：以两种或两种以上食用菌为主要原料制成的罐藏食品。

#### 4.1.2 根据**工艺不同**分为：

——清水食用菌罐头：以一种或多种食用菌为主要原料，添加或不添加食用盐及其他食品添加剂制成的罐藏食品。具体名称应结合食用菌种类命名，如：蘑菇罐头（整）、蘑菇罐头（片）、香菇罐头（整）、香菇罐头（丝）、混合食用菌罐头等。

——调味食用菌罐头：以一种或多种食用菌为主要原料，经加工、处理、调味制成的罐藏食品。具体名称应结合食用菌种类命名，如：调味蘑菇罐头（整）、调味蘑菇罐头（片）、调味香菇罐头（整）、调味香菇罐头（丝）、调味混合食用菌罐头等。

——食用菌酱罐头：以一种或多种食用菌为主要原料，添加或不添加豆瓣酱等辅料制成的酱状或颗粒状的罐藏食品。具体名称应结合食用菌种类命名，如：蘑菇酱罐头、香菇酱罐头、混合食用菌酱罐头等。

## 4.2 产品代号

应符合QB/T 2683的要求

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 食用菌

双孢蘑菇应符合GB/T 23190的要求，其他食用菌应符合相关标准要求。

#### 5.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

#### 5.1.3 其他原辅料

应符合相应标准的要求。

### 5.2 感官要求

#### 5.2.1 清水食用菌罐头的感官要求。

5.2.1.1 清水蘑菇罐头感官要求应符合表1的要求。

表1 清水蘑菇罐头感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	淡黄色，片菇和碎片菇菌褶允许稍带浅褐色。汤汁清晰，呈淡黄色	淡灰黄色，允许表面有培养剂痕迹，片菇和碎片菇菌褶允许有黑褐色。汤汁较清晰，呈淡黄色
滋味、气味	具有蘑菇罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	<p>柔嫩而有弹性，同一罐内大小大致均匀，无开伞菇、畸形菇、脱柄菇、斑点菇、氧化菇，薄皮菇不超过10%（粒重超过固形重10%的按1粒计）</p> <p>——整菇、钮扣菇：菌径不超过40mm，菌盖形态完整，菌柄切面平整，整菇菌柄长度不超过8mm，菌柄基本一致，钮扣菇菌柄与菌帽平齐</p> <p>——特片菇：菌径22mm~35mm，规则片的大小和厚度大致均匀，无连片，规则片不少于固形物重的80%，5mm×5mm的碎屑不超过1%</p> <p>——片菇：规则片的大小和厚度大致均匀，无</p>	<p>柔嫩而略有弹性，同一罐内大小基本均匀，允许有薄皮菇、开伞菇、斑点菇、泥根菇、脱柄菇、小裂口、小修整和小畸形菇，氧化菇不超过15%，泥根菇不超过10%（粒重超过固形物重10%的按1粒计）</p> <p>——整菇：菌盖形态基本完整，菌柄切面较平整，长度不超过13mm，菌柄尚一致</p> <p>——帽菇：无菌柄，菌盖形态基本完整</p> <p>——片菇：规则片的大小和厚度大致均匀，无连片，规则片不少于固形物重的25%，5mm×5mm的碎屑不超过2%</p> <p>——碎片菇：不规则的碎片或碎块，5mm×5mm的</p>

	连片，规则片不少于固形物重的 50%，5mm×5mm 的碎屑不超过 1% ——碎片菇：菌径小于 45mm，5mm×5mm 的碎屑不超过 2%	碎屑不超过 3%
杂质	无外来杂质	

5.2.1.2 清水香菇罐头的感官指标应符合表 2 的要求。

表2 清水香菇罐头感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	菌盖呈棕褐色或浅褐色，有光泽；菌褶呈乳白色至淡黄色，汤汁清而透明	菌盖呈棕褐色或浅褐色，较有光泽；菌褶呈乳白色至淡黄色，允许稍有灰白色；汤汁较清
滋味、气味	具有香菇罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	嫩滑而富有弹性，同一罐内大小大致均匀 ——整香菇：菌盖直径不超过 70mm，菌盖形态完整，菌柄长度不超过 10mm，允许菌盖边缘有小于 5mm 长的小裂口，同一罐内最大与最小直径不超过 20mm ——块香菇：呈扇形或块状，允许稍有裂口 ——香菇丝：香菇沿轴平行切成 3mm~8mm 宽的丝状，30mm 以下的边角短条及断裂条不超过固形物重的 15%	嫩滑而略有弹性 ——整香菇：菌盖形态基本完整，菌柄长度不超过 15mm，同一罐内最大与最小直径不超过 40mm，允许菌盖边缘有小于 10mm 长的小裂口，净含量 425g（含 425g）以下的泥根菇不超过 2 粒、净含量 425g 以上的泥根菇不超过 3 粒 ——块香菇：呈扇形或块状，允许有菇径≤40mm 的整只小香菇 ——香菇丝：香菇沿轴平行切成 3mm~10mm 宽的丝状，允许有边角短条及断裂条
杂质	无外来杂质	

5.2.1.3 清水金针菇罐头感官要求应符合表 3 的要求。

表3 清水金针菇罐头感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	菌体呈乳白色、淡黄色至黄色，色泽较一致，汤汁较清，呈胶状	菌体呈乳白色、淡黄色至棕褐色，汤汁尚清，呈胶状
滋味、气味	具有金针菇罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织脆嫩，菌体完整，菇盖直径不超过 30mm，形态大小大致均匀，菇柄长度小于 150mm，统装者菇体任意装罐，菇柄长度小于 200mm，裂口菇（菌盖菌柄裂开）和开伞菇的总量不超过固形物的 15%	组织尚脆嫩，菌体尚完整，形态大小尚均匀，统装者菇体任意装罐，裂口菇（菌盖菌柄裂开）和开伞菇的总量不超过固形物的 25%
杂质	无外来杂质	

5.2.1.4 清水草菇罐头感官要求应符合表 4 的要求。

表4 清水草菇罐头感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	菌体呈灰白色、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	菌体呈灰褐色至黑褐色或棕色。汤汁允许略有混浊，呈茶褐色
滋味、气味	具有草菇罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	<p>——整菇：菌体完整，未开伞、大小大致均匀，允许裂口、缺口和外观不良等菌体总量不超过固形物重的 5%</p> <p>——片菇：为整菇纵切为近似二分之一的片状菇，散落片（菇体脱落后的不规则碎片）不超过固形物的 5%</p> <p>——草菇花（草菇去皮）：草菇去掉菌膜，伞状，大小大致均匀，大于 1/4 缺口和散落的花总量不超过固形物重的 15%</p> <p>注：泥根菇均不超过 5%，粒重超过固形重 5%的按 1 粒计</p>	<p>——整菇：菌体尚完整，允许裂口、缺口、开伞菇、外观不良、菇柄、碎片及碎屑总量不超过固形物重的 20%</p> <p>——片菇：整菇纵切为近似二分之一的片状菇，散落片（菇体脱落后的不规则碎片）不超过固形物的 15%</p> <p>——草菇花（草菇去皮）：草菇去掉菌膜，伞状，大小尚均匀，大于 1/4 缺口、菌柄和散落的花总量不超过固形物重的 20%</p> <p>——草菇皮：菌膜及不规则的碎块、草菇花、草菇皮和小于粒重 5g 的小草菇</p> <p>注：泥根均不超过 10%，粒重超过固形重 10%的按 1 粒计</p>
杂质	无外来杂质	

5.2.1.5 清水滑子菇罐头（滑子蘑罐头）的感官要求应符合表 5 的要求。

表5 清水滑子菇罐头的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	菌盖呈棕黄色或黄褐色，有光泽，汤汁粘稠，允许有少量培养剂碎屑存在	菌盖呈棕黄色或褐色，尚有光泽，汤汁粘稠，允许有培养剂碎屑存在
滋味、气味	具有滑子菇罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	菌体完整，未开伞，有弹性，大小大致均匀。菌柄长度不超过 40mm，菌柄长度超过 40mm 的不超过固形物重的 10%，破碎（菇体不完整，有明显残缺）不超过 5%，氧化菇和畸形菇各不超过 2%，泥根菇不超过固形物重的 3%，以上缺陷总和不得超过固形物重的 25%	菌体完整，开伞，尚有弹性，大小大致均匀。菌柄长度不超过 50mm，菌柄长度超过 50mm 的不超过固形物重的 15%，破碎（菇体不完整，有明显残缺）不超过 10%，氧化菇和畸形菇各不超过 4%，泥根菇不超过固形物重的 5%，以上缺陷总和不得超过固形物重的 32%
杂质	无外来杂质	

5.2.1.6 清水猴头菇罐头的感官要求应符合表 6 的要求。

表6 清水猴头菇罐头的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	乳白色至灰白色，汤汁较清	灰白色至灰色，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及气味，无异味	
组织形态	组织紧密，菌体完整，直径大于 40mm，菌刺（菌体上突出的菌褶部分）长度不超过 10mm，菌柄不超过 20mm，无畸形菇	组织尚紧密，直径大于 15mm，菌刺（菌体上突出的菌褶部分）长度不超过 25mm，畸形菇不超过固形物重的 30%

杂质	无外来杂质
----	-------

5.2.1.7 其他清水食用菌罐头的感官要求应符合表 7 的要求。

表7 其他清水食用菌罐头的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	具有相应食用菌熟制后应有的颜色，有光泽，汤汁符合该种食用菌熟制后的特性清晰或粘稠	具有相应食用菌熟制后应有的颜色，稍有光泽，汤汁符合该种食用菌熟制后的特性尚清或粘稠
滋味、气味	具有该种食用菌罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织富有弹性，同一罐内形状大小大致均匀	组织较有弹性，同一罐内形状大小尚均匀
杂质	无外来杂质	

5.2.1.8 清水混合食用菌罐头的感官要求应符合表 8 的规定

表8 清水混合食用菌罐头的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	具有相应各种食用菌熟制后应有的颜色，有光泽，汤汁清晰	具有相应各种食用菌熟制后应有的颜色，稍有光泽，汤汁尚清
滋味、气味	具有混合食用菌罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织富有弹性，同一罐内同种食用菌大小大致均匀 注：混合食用菌罐头中单一品种食用菌含量不得少于固形物总量的 5%	组织较有弹性，同一罐内同种食用菌大小尚均匀 注：混合食用菌罐头中单一品种食用菌含量不得少于固形物总量的 3%
杂质	无外来杂质	

5.2.2 调味食用菌罐头的感官要求应符合表 9 的规定

表9 调味食用菌罐头的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	具有相应调味食用菌罐头或调味混合食用菌罐头应有的色泽，有光泽	具有相应调味食用菌罐头或调味混合食用菌罐头应有的色泽，稍有光泽
滋味、气味	具有该调味食用菌罐头或混合调味食用菌罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	规则或不规则状，软硬适中 注：调味混合食用菌罐头中单一品种食用菌含量不得少于固形物总量的 5%	规则或不规则状，软硬较适中 注：调味混合食用菌罐头中单一品种食用菌含量不得少于固形物总量的 3%
杂质	无外来杂质	

5.2.3 食用菌酱的感官要求应符合表 10 的规定

表10 食用菌酱的感官要求

项目	优级品	合格品
色泽	具有相应食用菌酱罐头或调味混合食用菌酱罐头应有的色泽，有光泽	具有相应食用菌酱罐头或调味混合食用菌酱罐应有的色泽，稍有光泽



滋味、气味	具有该食用菌酱罐头或调味混合食用菌酱罐头应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	呈颗粒状或酱状，均匀不流散 注：混合食用菌酱罐头生产中单一食用菌添加量不得少于食用菌总量的5%	呈颗粒状或酱状，较均匀，允许轻微流散 注：混合食用菌酱罐头生产中单一食用菌添加量不得少于食用菌总量的3%
杂质	无外来杂质	

### 5.3 理化要求

食用菌罐头的理化要求应符合表11的规定

表11 理化要求

项 目	要 求		
	清水食用菌罐头	调味食用菌罐头	食用菌酱罐头
固形物含量，%	≥42	≥50	/
氯化钠含量，%	0.3~1.5	≤4.0	≤6.0
<sup>a</sup> 酸价（以脂肪计） (KOH)，mg/g	/	≤3.0	
<sup>a</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g	/	≤0.25	

注：“a”指仅适用于使用食用油的产品

### 5.4 净含量

应符合相关标准和规定的要求。每批产品平均净含量不低于标示值。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

应符合GB/T 10786规定的方法进行检验。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 净含量

应按GB/T 10786规定的方法进行测定。

#### 6.2.2 固形物

应按GB/T 10786规定的方法进行测定。

#### 6.2.3 氯化钠含量

应按GB5009.44规定的方法测定氯化物的含量（以Cl<sup>-</sup>计）。并按式（1）计算氯化钠含量：

$$X = X_1 \times \frac{58.44}{35.45} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$X$  ——试样中氯化钠的含量，%；

$X_i$  ——试样中氯化物的含量（以 $Cl^-$ 计），%。

#### 6.2.4 酸价

应按GB 5009.229中规定的方法进行测定。

#### 6.2.5 过氧化值

应按GB 5009.227中规定的方法进行测定。

### 7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中感官要求、净含量、固形物含量、氯化钠含量、微生物指标为每批必检项目，其他项目作不定期抽检。

### 8 包装、标志、运输、贮存

应符合QB/T 4631有关规定。

---