



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14151—××××

代替 GB/T 14151—2006

## 食用菌罐头质量通则

General quality requirements for canned ediblefungi

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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。

本文件代替 GB/T 14151—2006《蘑菇罐头》，与 GB/T 14151—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了标准适用范围(见第 1 章,2006 版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义内容(见第 3 章,2006 版的第 3 章)；
- 更改了产品分类及代号(见第 4 章,2006 版的第 4 章)；
- 更改了原辅材料要求(见 5.1,2006 版的 5.1)；
- 更改了感官要求(见 5.2,2006 版的 5.2)；
- 更改了理化要求(见 5.3,2006 版的 5.3)；
- 删除了“卫生指标”(见 2006 年版的 5.3.4)；
- 删除了“食品添加剂要求”(见 2006 年版的 5.4)；
- 删除了“缺陷”要求(见 2006 年版的 5.5)；
- 删除了“鲜菇预煮回收率测定”(见 2006 年版的 6.1)；
- 增加了氯化钠含量计算公式(见 6.2.3)；
- 更改了“包装、标志、运输、贮存”的内容(见第 8 章,见 2006 年版的第 8 章)。

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)归口。

本文件起草单位：福建绿承食品有限公司、福建同发食品集团有限公司、福建海山食品有限公司、福建紫山集团股份有限公司、厦门古龙食品有限公司、丽水市食品药品与质量技术监督检验检测院、安徽拓维检测服务有限公司、临沂市康发食品饮料有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国罐头工业协会。

本文件主要起草人：郭卿珊、王翠娟、洪坤山、林东、张玉芳、邹小龙、李建华、武传颂、吕伯龙、东思源、晁曦、仇凯。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1993 年首次发布为 GB/T 14151—1993,1999 年第一次修订,2006 年第二次修订；
- 本次为第三次修订。

# 食用菌罐头质量通则

## 1 范围

本文件规定了食用菌罐头的产品分类及代号、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于以鲜、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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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

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

**开伞菇** **grilling mushrooms**

#### 3.1.1

**开伞蘑菇** **grilling agaricus bisporus**

菌盖与菌柄间的菌膜破裂、菌褶明显外露的蘑菇。

#### 3.1.2

**开伞香菇** **grilling lenlinula edodes (Berk.) pegler**

菌盖张开不内卷的香菇。

#### 3.1.3

**开伞金针菇** **grilling flammulima velutipes**

菌盖张开不内卷已向上翻的金针菇。

#### 3.1.4

**开伞滑子菇** **grilling pholiota nameko**

菌膜脱落，菌褶明显散开的滑子菇。

### 3.2

**规则片** **sliced or sliced whole mushrooms**

沿蘑菇轴平行纵向切片而成的片厚 3.5 mm~8 mm 的带柄的片菇。

### 3.3

#### **薄皮菇 thin mushrooms**

菌肉较薄、菌盖边缘似与菌柄脱离而形成大于 2 mm 浅沟状的蘑菇。

### 3.4

#### **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 2 mm 的蘑菇。

### 3.5

#### **斑点菇 blemished mushrooms**

菌体表面有非菌体本色斑点的食用菌。

### 3.6

#### **泥根菇 mushroom stalk with medium**

菌体根部未去除干净,还残留有培养基的食用菌。

### 3.7

#### **氧化菇 oxidized mushrooms**

暴露于汤液上面色泽异常的食用菌。

### 3.8

#### **畸形菇 deformed mushrooms**

菌体形状明显异常。

### 3.9

#### **虫害菇 worm-eaten mushrooms**

受虫蛀蚀过的食用菌。

### 3.10

#### **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% 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% 以上的食用菌。

## 4 产品分类及代号

### 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。

注:蘑菇罐头指双孢蘑菇罐头。

#### 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:清水蘑菇罐头(整)、清水蘑菇罐头(片)、清水香菇罐头(整)、清水香菇罐头(丝)、清水混合食用菌罐头等。

- 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 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 食用菌

混合食用菌罐头优级品中单一品种食用菌含量应不少于固形物总量的 5%，合格品中单一品种食用菌含量应不少于固形物总量的 3%。

#### 5.1.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

#### 5.1.3 水

应符合 GB 5749 的要求。

#### 5.1.4 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

清水蘑菇罐头感官要求应符合表 1 的规定。

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，允许表面有培养基痕迹，片菇和碎片菇菌褶允许有黑褐色。汤汁较清晰，呈淡黄色 |

表 1 清水蘑菇罐头感官要求 (续)

| 项目  | 优级品  | 合格品   |
|---|--|---|
| 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,无开伞蘑菇、畸形菇、脱柄菇、斑点菇、虫害菇、氧化菇、空心菇和薄皮菇不超过 10%<sup>a</sup></p> <p>——整菇、钮扣菇:菌径不超过 40 mm,菌盖形态完整,菌柄切面平整,整菇菌柄长度不超过 8 mm,菌柄长短基本一致,钮扣菇菌柄与菌帽平齐</p> <p>——特片菇:菌径 22 mm~35 mm,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含量的 80%,5 mm×5 mm 的碎屑不超过 1%。</p> <p>——片菇:规则片的大小和厚度大致均匀,无连片,规则片不少于固形物含量的 50%,5 mm×5 mm 的碎屑不超过 1%。</p> <p>——碎片菇:菌径小于 45 mm,5 mm×5 mm 的碎屑不超过固形物含量的 2%</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、开伞蘑菇、斑点菇、空心菇、脱柄菇、小裂口、小修整和小畸形菇,氧化菇不超过 15%,泥根菇和虫害菇不超过 10%<sup>b</sup></p> <p>——整菇:菌盖形态基本完整,菌柄切面较平整,菌柄长度不超过 13 mm,菌柄长短尚一致。</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含量的 25%,5 mm×5 mm 的碎屑不超过 2%。</p> <p>——碎片菇:不规则的碎片或碎块,5 mm×5 mm 的碎屑不超过固形物含量的 3%</p> |
| 杂质  | 无外来杂质  |   |
| <p><sup>a</sup> 当每粒蘑菇重超过固形物含量的 10%时,允许有 1 粒空心菇或薄皮菇。</p> <p><sup>b</sup> 当每粒蘑菇重超过固形物含量的 10%时,允许有 1 粒泥根菇或虫害菇。</p> |  |   |

## 5.2.1.2 清水香菇罐头

清水香菇罐头的感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 清水香菇罐头感官要求

| 项目    | 优级品  | 合格品  |
|-------|--|--|
| 色泽    | 菌盖呈黑褐色、棕褐色或浅褐色,有光泽;菌褶呈乳白色至淡灰黄色;汤汁清而透明  | 菌盖呈黑褐色、棕褐色或浅褐色,较有光泽;菌褶呈乳白色至淡灰黄色,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  | <p>嫩滑而富有弹性,同一罐内大小大致均匀</p> <p>——整香菇:菌盖直径不超过 70 mm,菌盖形态完整,菌柄长度不超过 10 mm,无开伞香菇,允许菌盖边缘有小于 5 mm 长的小裂口,同一罐内最大与最小直径不超过 20 mm。</p> <p>——块香菇:呈扇形或块状,允许稍有裂口。</p> <p>——香菇丝:香菇沿轴平行切成 3 mm~8 mm 宽的丝状,30 mm 以下的边角短条及断裂条不超过固形物含量的 15%</p> | <p>嫩滑而略有弹性</p> <p>——整香菇:菌盖形态基本完整,菌柄长度不超过 15 mm,同一罐内最大与最小直径不超过 40 mm,允许有开伞香菇,允许菌盖边缘有小于 10 mm 长的小裂口,净含量 425 g(含 425 g)以下的泥根菇不超过 2 粒、净含量 425 g 以上的泥根菇不超过 3 粒。</p> <p>——块香菇:呈扇形或块状,允许有菇径≤40 mm 的整只小香菇。</p> <p>——香菇丝:香菇沿轴平行切成 3 mm~10 mm 宽的丝状,允许有边角短条及断裂条</p> |
| 杂质    | 无外来杂质  |  |

## 5.2.1.3 清水金针菇罐头

清水金针菇罐头感官要求应符合表 3 的规定。

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 30 mm,形态大小大致均匀,菇柄长度小于 150 mm,统装者菇体任意装罐,菇柄长度小于 200 mm,裂口菇(菌盖菌柄裂开)和开伞金针菇的总量不超过固形物含量的 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)和开伞金针菇的总量不超过固形物含量的 25% |
| 杂质    | 无外来杂质  |   |

## 5.2.1.4 清水草菇罐头

清水草菇罐头感官要求应符合表 4 的规定。

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,无开伞草菇、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含量的 5%<sup>a</sup>。</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)不超过固形物含量的 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含量的 15%。</p> <p>泥根菇均不超过 5%<sup>b</sup></p> | <p>——整菇:菌体尚完整,允许裂口、缺口、开伞草菇、外观不良、菇柄、碎片及碎屑总量不超过固形物含量的 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)不超过固形物含量的 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含量的 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 5 g 的小草菇。</p> <p>泥根均不超过 10%<sup>c</sup></p> |
| 杂质    | 无外来杂质  |  |

<sup>a</sup> 当每粒草菇重超过固形物含量的 5% 时,允许有 1 粒出现裂口、缺口或外观不良等现象。

<sup>b</sup> 当每粒草菇重超过固形物含量的 5% 时,允许有 1 粒泥根菇。

<sup>c</sup> 当每粒草菇重超过固形物含量的 10% 时,允许有 1 粒泥根菇。

## 5.2.1.5 清水滑子菇罐头(滑子蘑罐头)

清水滑子菇罐头(滑子蘑罐头)的感官要求应符合表 5 的规定。

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,汤汁黏稠,允许有少量培养基碎屑存在   | 菌盖呈棕黄色或褐色,尚有光泽,汤汁黏稠,允许有培养基碎屑存在   |
| 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,无开伞滑子菇,有弹性,大小大致均匀。菌柄长度不超过 40 mm,菌柄长度超过 40 mm 的不超过固形物含量的 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 3%,以上缺陷总和不得超过固形物含量的 25% | 菌体完整,允许有开伞滑子菇,尚有弹性,大小大致均匀。菌柄长度不超过 50 mm,菌柄长度超过 50 mm 的不超过固形物含量的 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 5%,以上缺陷总和不得超过固形物含量的 32% |
| 杂质    | 无外来杂质  |  |

## 5.2.1.6 清水猴头菇罐头

清水猴头菇罐头的感官要求应符合表 6 的规定。

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 40 mm,菌刺(菌体上突出的菌褶部分)长度不超过 10 mm,菌柄不超过 20 mm,无畸形菇 | 组织尚紧密,直径大于 15 mm,菌刺(菌体上突出的菌褶部分)长度不超过 25 mm,畸形菇不超过固形物含量的 30% |
| 杂质    | 无外来杂质   |   |

## 5.2.1.7 其他清水食用菌罐头

其他清水食用菌罐头的感官要求应符合表 7 的规定。

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黏稠 | 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黏稠 |
| 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

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     | 组织较有弹性,同一罐内同种食用菌大小尚均匀       |
| 杂质    | 无外来杂质                      |                             |

## 5.2.2 调味食用菌罐头

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调味混合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                     | 规则或不规则状,软硬较适中                   |
| 杂质    | 无外来杂质                            |                                 |

## 5.2.3 食用菌酱罐头

食用菌酱罐头的感官要求应符合表 10 的规定。

表 10 食用菌酱罐头的感官要求

| 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                  | 呈颗粒状或酱状,较均匀,允许轻微流散           |
| 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   |
| pH 值    | 低铬铁罐装的清水蘑菇罐头<br>≥5.0 | —       |        |

#### 5.4 净含量

应符合 JJF 1070 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

按 GB/T 10786 规定的方法测定。用毫米刻度尺测量菌盖下方菇柄的长度。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 净含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

##### 6.2.2 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

##### 6.2.3 氯化钠含量

按 GB 5009.44 规定的方法测定氯化物的含量(以  $\text{Cl}^-$  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, %;

$X_1$  ——试样中氯化物的含量(以  $\text{Cl}^-$  计), %。

##### 6.2.4 pH 值

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

### 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、pH 值为出厂质量检验项目。

## 8 包装、标志、运输、贮存

应符合 QB/T 4631 有关规定。

---