

ICS 点击此处添加 ICS 号

点击此处添加中国标准文献分类号

# T/JALNCP

## 吉安市绿色农产品促进会团体标准

Q/JALNCP 1501—2023

### 井冈山干黑木耳

Jinggang Dried Auricularia auricula-judae

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2023 - 08 - XX 发布

2023 - 09 - XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位:

本文件主要起草人:

# 干黑木耳

## 1 范围

本文件规定了黑木耳(*Auricularia auricular-judae*)干制品的术语和定义、质量要求、检验规则、包装和标签、储存和运输要求。

本文件适用于黑木耳干制品。

## 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/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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6192 黑木耳

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15672 食用菌总糖含量的测定

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 749 绿色食品 食用菌

NY/T 1838 黑木耳等级规格

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质检总局〔2005〕第75号令）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 黑木耳 *Auricularia auricular*

隶属于担子菌门Basidiomycota、伞菌纲Agaricomycetes、木耳目Auriculariales、木耳科Auriculariaceae, 木耳属Auricularia的一类可食用的大型真菌。

#### 3.2 井冈黑木耳干

在吉安市行政区域内种植培养的鲜黑木耳采收后,经过预处理、干燥等工艺加工制成的干制黑木耳。

#### 3.3 霉烂耳 spoiled *Auricularia auricular*

有肉眼可见的霉菌侵染或腐烂的黑木耳。

#### 3.4 虫蛀耳 maggot damaged *Auricularia auricular*

带虫或有虫害痕迹的黑木耳。

#### 3.5 干湿比 dry-wet ratio

黑木耳干制品与浸泡吸水并甩去余水后的泡发黑木耳质量之比。

#### 3.6 杂质 extraneous matters

除黑木耳以外的一切有机物和无机物。

### 4 要求

#### 4.1 场地环境要求

4.1.1 生产环境空气质量应符合 NY/T 391 要求。

4.1.2 生产场所应清洁卫生,生态环境良好。周边 3km 内无污染源;3km 内无工业固体废弃物、危险废弃物堆放和填埋场;100m 内无禽畜舍、生活垃圾场和死水水塘等危害食用菌的病虫源滋生地。

#### 4.2 原材料要求

4.2.1 鲜耳应符合 GB 7096 和 GB 6192 的要求。

4.2.2 黑木耳的人工培养产地土壤、水质、基质应符合 NY/T391 的要求,农药使用应符合 NY/T393 的要求。

#### 4.3 生产加工要求

4.3.1 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

4.3.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.4 依据感官要求和干湿比的不同,分为特级品、一级品、二级品。

#### 4.5 感官要求

应符合表1的规定。

表1感官要求

项目	指标			检测方法
	特级	一级	二级	
形态	耳片完整均匀,耳片舒展或自然卷曲	耳片较完整均匀,耳片自然卷曲	耳片较完整均匀	见 6.1.1
色泽	耳正面黑褐色,有光泽,耳背面略呈灰白色,正背面分明	耳正面黑褐色,耳背面耳片灰色	耳片灰色或浅棕色至褐色	见 6.1.1
气味	具有黑木耳应有的滋味和气味,无异味			见 6.1.1
最大直径/cm	1.0~2.5	0.8~3.5	0.6~4.5	见 6.1.2
耳片厚度/mm	≥1.0	≥0.8	≥0.5	见 6.1.3
霉烂耳	不允许			见 6.1.1
虫蛀耳	不允许			见 6.1.1
杂质/%	≤0.3	≤0.5	≤1.0	GB/T12533
注:等级允许误差范围:				
1) 特级允许有 2% 的产品不符合该等级的要求,但应符合一级的要求;				
2) 一级允许有 2%的产品不符合该等级的要求,但应符合二级的要求;				
3) 二级最大直径允许有 2%的产品不符合该等级的要求。				

#### 4.6 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标			检测方法
		特级	一级	二级	
干湿比	春耳	1: 15	1: 13	1: 11	GB/T 6192
	冬耳	1: 12	1: 11	1: 10	
水分/%		≤12.0			GB 5009.3
灰分/(以干质量计)%		≤6.0			GB 5009.4
总糖/(以转化糖计)%		≥22.0			GB/T 15672
粗蛋白/%		≥7.0			GB 5009.5
粗脂肪/%		≥0.4			GB 5009.6
粗纤维/%		3~6			GB 5009.7

#### 4.7 卫生要求

##### 4.7.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

##### 4.7.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 4.7.3 食品添加剂限量

二氧化硫限量应符合NY/T 749的规定。

#### 4.8 净含量

预包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 取样

#### 5.1 产品取样

产品取样应符合 GB/T 6192 的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官指标

##### 6.1.1 形态、色泽、霉烂耳、虫蛀耳、气味

肉眼观察形态、色泽、霉烂耳、虫蛀耳，鼻嗅判断气味。

##### 6.1.2 最大直径

随机取不少于10片黑木耳，用游标卡尺测量每片黑木耳最大直径，计算出平均值。

##### 6.1.3 耳片厚度

随机取不少于10片黑木耳，用读数值0.05mm的游标卡尺测量每片黑木耳中间的厚度，计算出平均值。

##### 6.1.4 杂质

按GB/T 12533规定的方法检测。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 干湿比

按GB/T 6192规定的方法检测。

##### 6.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法检测。

##### 6.2.3 灰分

按GB 5009.4规定的方法检测。

##### 6.2.4 总糖

按GB/T 15672规定的方法检测。

##### 6.2.5 粗蛋白质

按GB 5009.5规定的方法检测。

### 6.2.6 粗脂肪

按GB 5009.6规定的方法检测。

### 6.2.7 粗纤维

按GB 5009.7规定的方法检测。

### 6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法检测。

## 7 检验规则

### 7.1 组批规则

同一生产企业、同一批次、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,交收检验内容包括感官指标、标志和包装。检验合格后,附合格证方可交收。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验项目为标准全项检验。有下列情形之一者必须做型式检验:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- c) 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。

### 7.3 判定规则

7.3.1 形态、色泽、最大直径、耳片厚度、杂质、干湿比指标规定确定受检批次产品的等级。

7.3.2 气味、霉烂耳、虫蛀耳、干湿比、安全指标中任何一项不符合要求的,即判定该批次产品不合格。其他指标如有不合格项目时,允许在同批次产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检。如复检结果仍不合格,应判为不合格产品。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存。

### 8.1 标志、标签

8.1.1 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 产品销售包装应符合 GB7718 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害,聚乙烯包装袋(盒)应符合 GB4806.7 的规定。

8.2.2 外包装宜采用瓦楞纸箱等，瓦楞纸箱应符合 GB/T6543 的规定。

### 8.3 运输

运输中不得与有毒、有害、有异味物品混装混运，并应轻装轻卸，避免重物挤压、撞击，在常温条件下运输。运输工具应清洁、卫生、无污染物，防止潮湿、雨淋、曝晒，不可裸露运输。

### 8.4 贮存

在通风、阴凉干燥、洁净、有防潮设备及防霉、防虫和防鼠设施的常温条件下库房贮存。不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。

---