

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T XXXXX—XXXX
代替 XX/T

金耳

Golden-white ear

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华全国供销合作总社 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。

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：

本文件主要起草人：

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试验方法。

本文件适用于人工栽培的金耳鲜品、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 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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

金耳 golden-white ear

隶属担子菌门(Basidiomycota) 银耳纲 (Tremellomycetes) 银耳目 (Tremellales) 银耳科 (Tremellaceae) 银耳属 (*Tremella*) 的一类可食用的大型真菌。

3.2

金耳鲜品 fresh golden-white ear

采收后直接销售的金耳。

3.3

金耳速冻品 frozen golden-white ear

金耳速冻品即以金耳鲜品为原料，清洗除杂之后，经低温冷冻工艺加工并在冻结状态下（产品中心温度在-18℃以下）进入贮存、运输和低温状态下（≤-15℃）销售的预包装食用菌产品。

3.4

金耳干品 dried golden-white ear

金耳干品即金耳鲜品经挑选、去除杂质、整菇或经切片等预处理，采用自然干燥、热风干燥等工艺制成的产品。

3.5

霉烂耳 spoiled golden-white ear

有肉眼可见的霉菌侵染或腐烂的金耳。

3.6

虫蛀耳 maggot damaged golden-white ear

有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 品质要求

4.1.1 金耳鲜品

子实体新鲜，色泽自然，鲜品根据形态、色泽分三个级别三个；不能归入三个级别、未失去食用价值且符合基本要求的金耳为等外级。其他应符合表 1 的规定。

表1 金耳鲜品品质要求

项目	指标								
	一级			二级			三级		
	一等	二等	三等	一等	二等	三等	一等	二等	三等
规格 ϕ max/cm	9~12	7~9	5~7	9~12	7~9	5~7	9~12	7~9	5~7
形态	形态完整，内部充实饱满，回纹瓣片充实饱满，具深沟槽，具有弹性			形态完整，内部少许中空，回纹瓣片饱满，具深沟槽，具有弹性			形态完整，内部中空，回纹瓣片不够饱满，具深沟槽，具有弹性		
色泽	金黄色或橙黄色，色泽鲜艳均匀			金黄色，色泽鲜艳均匀			浅黄色，色泽均匀		
杂质/%	≤0.3			≤0.5			≤1.0		
气味	具有金耳应有的气味，无异味								
霉烂耳	不应检出								
虫蛀耳	不应检出								
水分/% ≤	92.0								
灰分(以干重计)/% ≤	8.0								

4.1.2 金耳速冻品

子实体色泽自然，无腐败，根据形态、色泽分三个等级；不能归入三个级别未失去食用价值且符合基本要求的金耳速冻品为等外级。其他应符合表 2 的规定。

表2 金耳速冻品品质要求

项目	指标								
	一级			二级			三级		
	一等	二等	三等	一等	二等	三等	一等	二等	三等
规格 ϕ max/cm	9~12	7~9	5~7	9~12	7~9	5~7	9~12	7~9	5~7

形态	形态完整，内部充实饱满，回纹瓣片充实饱满，具深沟槽，具有弹性	形态完整，内部少许中空，回纹瓣片饱满，具深沟槽，具有弹性	形态完整，内部中空，回纹瓣片不够饱满，具深沟槽，具有弹性
色泽	金黄色或橙黄色，色泽鲜艳均匀	金黄色，色泽鲜艳均匀	浅黄色，色泽均匀
杂质/%	≤0.3	≤0.5	≤1.0
气味	具有金耳应有的气味，无异味		
霉烂耳	不应检出		
虫蛀耳	不应检出		
水分/% ≤	94.0		
灰分(以干重计)/% ≤	8.0		

4.1.3 金耳干品

按形态、色泽分三个等级；不能归入三个级别未失去食用价值且符合基本要求金耳干品为等外级。其他应符合表 3 的规定。

表3 金耳干品品质要求

项目	指标								
	一级			二级			三级		
	一等	二等	三等	一等	二等	三等	一等	二等	三等
规格 ϕ_{\max}/cm	6~8	4~6	3~4	6~8	4~6	3~4	6~8	4~6	3~4
形态	形态完整，内部充实饱满，回纹瓣片充实饱满不开裂，具深沟槽			形态完整，内部少许中空，回纹瓣片饱满，具深沟槽			形态完整，内部中空，回纹瓣片不够饱满，有开裂，具深沟槽		
色泽	金黄色或橙黄色，色泽鲜艳均匀			金黄色，色泽鲜艳均匀			浅黄色，色泽均匀		
杂质/%	≤0.1			≤0.1			≤0.1		
气味	具有金耳应有的气味，无异味								
霉烂耳	不应检出								
虫蛀耳	不应检出								
水分/% ≤	12.0								
灰分(以干重计)/% ≤	8.0								

4.1.4 等级允许误差范围

等级允许误差范围：

- a) 一级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- b) 二级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但应符合三级的要求；
- c) 三级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

4.2 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 取样

5.1 包装产品取样

在整批货物中，包装产品以同类货物的小包装袋（盒、箱等）为基数，按下列整批货物件数随机取样：

- 整批货物小于或等于 100 件，取 2 件；
 - 整批货物大于 100 件且小于或等于 500 件，取 3 件；
 - 整批货物大于 500 件且小于或等于 1000 件，取 4 件；
 - 整批货物超过 1 000 件，每增加 500 件（不足 500 件者按 500 件计）增取 1 件。
- 小包装重量不足检验所需重量时，适当加大取样量。

5.2 散装产品取样

散装产品以同类货物的重量（kg）为基数，鲜品、速冻品随机取样2 kg，干品随机取样0.2 kg，平均分为两份，一份检测，一份留样。

6 试验方法

6.1 品质检验

6.1.1 检验条件

金耳鲜品、干品应在常温下进行感官检验；金耳速冻品应在冻结状态下迅速进行感官检验。

6.1.2 形态、色泽、气味

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下肉眼观察观察形态、色泽，鼻嗅判断气味。

6.1.3 规格

随机抽取不少于10个金耳，用精确度为0.1 cm的量具，量取每个金耳子实体最大直径，计算出平均值。

6.1.4 杂质

按照GB/T 12533规定的方法测定。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一产地、同一批次、同一等级、同一规格作为一个检验批次。

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

型式检验是对产品进行全面考核,即对本文件第4章规定的全部项目进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- b) 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;
- c) 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 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的5%,则一级降为二级,二级降为三级,三级降为等外级;符合基本要求,未达到等级要求但未失去食用价值者为等外品;购销双方对规格另有要求的,双方协商确定。

7.3.2 基本要求中任何一项不符合要求的,即判定该批产品不合格。其它指标如有不合格的,允许在同批次产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检,若仍有一项不合格,则判定该批产品为不合格。

7.3.3 批次样品的标志、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的要求。

8.2 标签

预包装食品标签应符合GB 7718的规定。

8.3 包装

8.3.1 包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害。

8.3.2 外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱等。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求,泡沫周转箱应具有防湿、耐压功能。

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对松茸的食用安全性有任何影响。

8.4 运输

- 8.4.1 运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤。
- 8.4.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。
- 8.4.3 防日晒、防雨淋、不可裸露运输。
- 8.4.4 不得与有毒、有害、有异味的物品及鲜活动物混装混运。
- 8.4.5 金耳鲜品：在 1 °C~5 °C 条件下运输。
- 8.4.6 金耳速冻品：≤-18 °C 条件下运输。
- 8.4.7 金耳干品：在常温并保持干燥条件下运输。

8.5 贮存

- 8.5.1 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。
- 8.5.2 金耳鲜品：在 1 °C~5 °C 下贮存，出库时检查并及时清除霉变子实体。
- 8.5.3 金耳速冻品：≤-18 °C 条件下贮存。
- 8.5.4 金耳干品：在温度 1 °C~5 °C 的冷库贮存或在通风、阴凉干燥、洁净、有防潮设备及防霉、防虫和防鼠设施的库房贮存。

参 考 文 献

- [1] 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）
-