

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 695—2003

---

### 毛 木 耳

Hairy wood ear

2003-12-01 发布

2004-03-01 实施

---



中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：福建省乡镇企业产品质量监督检验所、福建省南靖嘉田木耳开发公司。

本标准主要起草人：邹以强、张仁雨、杨加金、吴谷恩、田秀凤。

# 毛 木 耳

## 1 范围

本标准规定了毛木耳的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于代料栽培的毛木耳[学名:*Auricularia Polytricha* (Mont.) Sacc]干品,其中包括白背木耳和黄背木耳。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 6192 黑木耳

GB 7718 食品标签通用标准

GB/T 12530 食用菌取样方法

GB/T 12531 食用菌水分测定

GB/T 12532 食用菌灰分测定

GB/T 12533 食用菌杂质测定

GB/T 15673 食用菌粗蛋白质含量测定方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国农药管理条例》

国家技术监督局令《定量包装商品计量监督规定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**毛木耳 hairy wood ear**

为异隔担子菌纲,有隔担子菌亚纲,木耳目,木耳科的胶质真菌。白背木耳和黄背木耳是我国目前主栽的两大类毛木耳品种。

### 3.2

**色泽 colour**

毛木耳经干制后的自然颜色与光泽,由于毛木耳生长环境不同,采收季节不同,加工后色泽略有深浅之别。

3.3

**拳耳 fisted friut body**

在阴雨多湿季节,因晾晒不及时,耳片互相粘裹而形成的拳头状耳。

3.4

**薄耳 thin friut body**

在高温、高湿条件下,采收不及时而形成的色泽较浅的薄片状耳。

3.5

**流失耳 damaged friut body**

高温、高湿导致木耳胶质溢出、肉质破坏、失去商品价值的木耳。

3.6

**干湿比 dry wet ratio**

干木木耳与浸泡吸水并沥去余水后的湿木耳质量之比。

3.7

**一般杂质 common foreign matters**

木木耳产品以外的植物(如:稻草、秸秆、木屑、棉籽壳等)。

3.8

**有害杂质 detrimental foreign matters**

有毒有害及其他有碍安全的物质(如:毒菇、霉菌、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃、砂石等)。

3.9

**碎耳 friut body fragments**

可通过相应级筛筛孔的木木耳碎片。

4 产品分类

产品按质量分为一级、二级、三级。

5 要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	等 级		
	一 级	二 级	三 级
耳片色泽	耳面呈黑褐色或紫色,有光泽,耳背为密布较均匀的灰白色或酱黄色绒毛。	耳面呈浅褐色或紫红色,耳背布有较均匀灰白色或酱黄色绒毛。	耳面呈浅褐色或紫红色,耳背布有白色或浅酱黄色绒毛。
朵片大小	朵片完整,不能通过直径 4 cm 的筛孔。每小包装内朵片大小均匀。	朵片基本完整,不能通过直径 3 cm 筛孔。朵片大小均匀。	朵片基本完整,不能通过直径 2 cm 筛孔。
一般杂质/(%)	≤0.5	≤0.5	≤1.0
拳耳/(%)	无	无	≤1.0
薄耳/(%)	无	≤0.5	≤1.0
虫蛀耳/(%)	无	≤0.5	≤1.0

表 1(续)

项 目	等 级		
	一 级	二 级	三 级
碎耳/(%)	≤2.0	≤4.0	≤6.0
有害杂质	无		
流失耳			
霉烂耳			
气味			
注：本品不得着色，不得添加任何化学物质，一经检出，产品即判不合格。			

## 5.2 理化要求

理化要求应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标
粗蛋白质/(%)	≥5.0
粗纤维/(%)	≤21.0
灰分/(%)	≤4.0
含水量/(%)	≤14
干湿比	≥1:5

## 5.3 卫生要求

卫生要求应符合表 3 规定。

表 3 卫生要求

单位为毫克每千克

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)	≤2.0
砷(以 As 计)	≤1.0
汞(以 Hg 计)	≤0.2
镉(以 Cd 计)	≤0.2
注：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在蔬菜(食用菌作为蔬菜的一类)生产中使用。一经检出，即判不合格。	

## 5.4 净含量要求

单件定量包装产品的净含量要求和净含量与标签标注的质量负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》。同批包装产品的平均净含量不得低于标签上注明的净含量。

## 6 试验方法

## 6.1 感官检验

杂质测定按 GB/T 12533 的规定执行，其他感官要求按 GB/T 6192 的规定执行。

## 6.2 理化检验

6.2.1 粗蛋白质测定：按 GB/T 15673 的规定执行。

6.2.2 粗纤维的测定：按 GB/T 5009.10 的规定执行。

6.2.3 灰分的测定：按 GB/T 12532 的规定执行。

6.2.4 含水量测定:按 GB/T 12531 的规定执行。

6.2.5 干湿比测定:按 GB/T 6192 的规定执行。

### 6.3 卫生检验

6.3.1 铅的测定:按 GB/T 5009.12 的规定执行。

6.3.2 镉的测定:按 GB/T 5009.11 的规定执行。

6.3.3 汞的测定:按 GB/T 5009.17 的规定执行。

6.3.4 镉的测定:按 GB/T 5009.15 的规定执行。

### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 批次

同产地、同品种、同等级采收加工或收购的产品作为一个检验批次。

### 7.2 抽样方法

按 GB/T 12530 的规定执行。

### 7.3 交收检验

每批次产品交收前,生产者应按本标准进行检验。交收检验内容包括:感官要求、标志、标签、包装、净含量,检验合格并附合格证的产品方可交收。

### 7.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。型式检验每年至少进行一次。有下列情况之一时,也应进行型式检验。

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- b) 产品评优、国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验的要求;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

### 7.5 判定规则

7.5.1 按本标准进行检验,全部项目均符合要求的,判该批次产品合格。

7.5.2 卫生要求中有一项达不到本标准要求的,判该批次产品不合格,且不得复验。

7.5.3 除卫生要求外,其他要求指标达不到本标准要求的,可以加倍抽样复验,复验后仍有一项或一项以上指标达不到要求的,则判该批次产品不合格。

7.5.4 交收检验时,所检项目中任何一项指标不符合本标准要求的,则判该批次产品不合格。

7.5.5 标志、标签、包装不符合要求规定的产品,则判该批次产品为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定,并标明产品名称、厂名、厂址、电话、规格、数量、出厂日期。

8.1.2 标签应符合 GB 7718 的规定要求。

### 8.2 包装

8.2.1 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害。

8.2.2 包装要牢固、防潮、整洁,能保护毛木耳不受挤压,便于装卸、仓储和运输。

8.2.3 产品应按同一产地、同一等级进行包装。

### 8.3 运输

8.3.1 运输时应轻装、轻卸,避免机械损伤。

8.3.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂质。

8.3.3 防日晒、防雨淋、不可裸露运输。

8.3.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

#### 8.4 贮存

产品应在避光、阴凉、清洁、干燥、防潮、无异味处贮存。保质期为 12 个月。

---