

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 834—2004

银 耳

Tremella fuciformis

2004-08-25 发布

2004-09-01 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：农业部食用菌产品质量监督检验测试中心(上海)、上海市农业科学院食用菌研究所、福建省标准化研究所。

本标准主要起草人：王南、尚晓冬、门殿英、林祖寿、谭琦、徐海英、关斯明。

银 耳

1 范围

本标准规定了银耳的产品分类分级、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于代料栽培的银耳干品。

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 5009.10 食品中粗纤维的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- 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 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 15673 食用菌粗蛋白质含量测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

片状银耳 flakes of yin-er

鲜银耳经削除耳基、剪切、漂洗、浸泡、日晒(增白)和烘干而成片状或连片状的干银耳。

3.2

朵型银耳 flowerlike yin-er

鲜银耳经削除耳基、漂洗、浸泡、日晒(增白)和烘干而成保持自然朵形且形态较疏松的干银耳。

3.3

干整银耳 dry and whole yin-er

鲜银耳用日晒或烘干方法进行干燥，保留自然色泽和朵形的干银耳。

3.4

拳耳 fistful body

在阴雨多湿季节，因晾晒或翻晒不及时，致使耳片相互黏裹而形成的状似拳头的银耳。

3.5

干湿比(泡松率) **dry-wet ratio**

指干银耳与浸泡吸水并滤去余水后湿银耳的质量之比

3.6

一般杂质 **common foreign matters**

附着在银耳产品中的植物性物质(如稻草、秸秆、木屑、棉籽壳等)

3.7

有害杂质 **detrimental foreign matters**

有毒、有害及其他有碍食用安全卫生的物质(如毒菇、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃、砂石等)

4 产品分类分级

按市场销售方式和加工工艺不同分为:片状银耳、朵型银耳、干整银耳三大类。

每类分为:特级、一级、二级。

5 要求

5.1 感官要求

5.1.1 片状银耳和朵型银耳的感官要求

片状银耳和朵型银耳的感官要求应符合表 1 规定。

表 1 片状银耳和朵型银耳的感官要求

项 目	要 求					
	片状银耳			朵型银耳		
级 别	特级	一 级	二 级	特级	一 级	二 级
形 状	单片或连片疏松状,带少许耳基			呈自然近圆朵形,耳片疏松,带有少许耳基		
色 泽	耳片半透明有光泽			耳片半透明有光泽		
	白	较白	黄	白	较白	黄
气 味	无异味或有微酸味			无异味或有微酸味		
碎耳片,%	≤0.5	≤1.0	≤2.0	≤0.5	≤1.0	≤2.0
拳耳,%	0		≤0.5	0		≤0.5
一般杂质,%	0		≤0.5	0		≤0.5
虫蛀耳	0		≤0.5	0		≤0.5
霉变耳	0			0		
有害杂质	0			0		

注:碎耳片指直径≤0.5 mm的银耳碎片(下同)。

5.1.2 干整银耳的感官要求

干整银耳的感官要求应符合表 2 规定。

表2 干整银耳的感官要求

项 目	要 求		
	特 级	一 级	二 级
形 状	呈自然近圆朵形,耳片较密实,带有耳基		
色 泽	耳片半透明,耳基呈橙黄色、橙色或平白色		
	乳白色	淡黄色	黄色
气 味	无异味或微酸味		
碎耳片,%	≤1.0	≤2.0	≤4.0
一般杂质,%	0	≤0.5	≤1.0
虫蛀耳,%	0		≤0.5
霉变耳	无		
有害杂质	无		

5.2 理化要求

银耳的理化要求应符合表3规定。

表3 银耳的理化要求

项 目		指 标		
		特 级	一 级	二 级
片状银耳	干湿比	≤1:8.5	≤1:8.0	≤1:7.0
	朵片大小,长×宽,cm	≥3.5×1.5	≥3.0×1.2	≥2.0×1.0
朵型银耳	干湿比	≤1:8.0	≤1:7.5	≤1:6.5
	直径,cm	≥6.0	≥4.5	≥3.0
干整银耳	干湿比	≤1:7.5	≤1:7.0	≤1:6.0
	直径,cm	≥5.0	≥4.0	≥2.5
水分,%		≤15		
粗蛋白,%		≥6.0		
粗纤维,%		≤5.0		
灰分,%		≤8.0		

5.3 卫生要求

银耳的卫生要求应符合表4规定。

表4 银耳的卫生要求

单位为毫克每千克

项 目	指 标
砷(以As计)	≤1.0
汞(以Hg计)	≤0.2
铅(以Pb计)	≤2.0
镉(以Cd计)	≤1.0
氯氰菊酯	≤0.05
溴氰菊酯	≤0.01
亚硫酸盐(以SO ₂ 计)	≤400

6 试验方法

6.1 感官指标

6.1.1 色泽、形状、气味

肉眼观察形状、色泽；鼻嗅判断气味。

6.1.2 碎耳片、拳耳、虫蛀耳、霉变耳、一般杂质、有害杂质

随机抽取样品 500 g(精确至 ± 0.1 g),分别拣出碎耳片、拳耳、虫蛀耳、霉变耳、一般杂质、有害杂质,用感量为 0.1 g 的天平称其质量,分别计算其占样品的百分率,以 X 计,按式(1)计算,计算结果精确到小数点后一位。

$$X(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

m_1 ——碎耳片、拳耳、虫蛀耳、霉变耳、一般杂质、有害杂质的质量,单位为克(g);

m ——样品的质量,单位为克(g)。

6.2 理化指标

6.2.1 干湿比(泡松率)

称取整朵朵型银耳、干整银耳 50.0 g(精确至 ± 0.1 g)或片状银耳 20.0 g(精确至 ± 0.1 g),将银耳样品放入 25℃ 水中浸泡 4h 后,观察朵片完全伸展,直径明显增大,朵片边缘整齐、有弹性、无发黏、软塌。取出用漏水容器沥尽余水后称重,计算干湿比(泡松率),以 Y 计,按式(2)计算,计算结果精确到小数点后一位。

$$Y = 1 : \frac{m_1}{m} \dots\dots\dots (2)$$

式中:

m_1 ——银耳样品湿重,单位为克(g);

m ——银耳样品干重,单位为克(g)。

6.2.2 耳片长度、宽度

随机取不少于 10 个耳片,用精度为 0.1 mm 的量具,量取每个耳片的最长处和最宽处,计算出耳片的平均长度和宽度。

6.2.3 朵形直径

随机取不少于 5 个整朵银耳,用精度 0.1 mm 的量具,量取每朵银耳的最大和最小直径,计算出整朵银耳的平均直径。

6.2.4 水分

按 GB/T 12531 规定执行。

6.2.5 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

6.2.6 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定执行。

6.2.7 粗蛋白

按 GB/T 15673 规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.3.2 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

6.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

6.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

6.3.5 氯氰菊酯、溴氰菊酯

按 GB/T 14929.4 规定执行。

6.3.6 亚硫酸盐

称取粉碎后的样品 1.0 g(精确至 ± 0.01 g),在 200 mL 蒸馏水中浸泡 1 h,离心后倒去水分取沉淀,按 GB/T 5009.34 规定执行。

7 检验规则

7.1 抽样方法

按 GB 12530 规定执行。

7.2 组批规则

同产地、同规格、同时采收的银耳作为一个检验批次;批发市场同产地、同规格的银耳作为一个检验批次;农贸市场和超市相同进货渠道的银耳作为一个检验批次。

7.3 检验分类

7.3.1 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。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 因为人为或自然因素使生产技术、环境发生较大变化。

7.3.2 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、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

7.4 判定规则

7.4.1 以表 1、表 2、表 3 中除霉变耳、有害杂质、水分、粗蛋白、粗纤维、灰分指标外的规定确定受检批次产品的等级。同级指标中任何一项达不到该级指标即降为下一级,达不到二级要求者为等外品。

7.4.2 含水量、霉变耳、有害杂质及卫生指标中任何一项不能达到要求的,即判该批次产品不合格。

7.4.3 该批次样品标志、包装、净含量不合格者,允许生产者进行整改后申请复验一次。

8 标志、标签

8.1 包装上应有明确标志,应标明:产品名称、产品采用标准、等级、重量(数量)、生产日期、生产企业的名称、地址、联系电话。

8.2 标签应符合 GB 7718 的要求。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 用于产品包装的容器,如箱、筐等需按产品的大小规格设计,同一规格必须大小一致,应牢固、整洁、干燥、无污染、无异味、内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等,纸箱无受潮、离层现象

9.1.2 按产品的种类、规格分别包装,同一件包装内的产品应摆放整齐紧密

9.1.3 每批产品所用的包装、单位质量应一致

9.1.4 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量应不低于包装外标志的净含量

9.2 运输

9.2.1 运输时轻装、轻卸,避免机械损伤。

9.2.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。

9.2.3 防日晒、防雨淋,不可裸露运输。

9.2.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

9.3 贮存

9.3.1 置于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、有防潮设备及防虫蛀和鼠咬措施的库房贮存。

9.3.2 不得与有毒、有害、有异味的物品混存。
