

中华人民共和国行业标准

香菇罐头

QB 1399—91

Canned po-ku mushrooms

1 主题内容与适用范围

本标准规定了香菇罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的基本要求。

本标准适用于以新鲜香菇为原料，经洗净、预煮、装罐、加盐水、密封、杀菌制成的香菇罐头。

2 引用标准

GB 5461 食用盐

GB 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB 5009.12 食品中铅的测定方法

GB 5009.13 食品中铜的测定方法

GB 5009.16 食品中锡的测定方法

GB 11671 果蔬类罐头食品卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

QB 1006 罐头食品检验规则

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

ZBX 70004 罐头食品的感官检验

ZBX 70005 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语

3.1 畸形果

菌盖形状异常之变形香菇。

3.2 虫害菇

受虫蛀蚀过的香菇。

3.3 裂口

受机械伤或外界因素影响而造成的菌盖边缘开裂之伤口。

3.4 整香菇

菌盖直径在35~80mm，菌柄长度不超过10mm的整只香菇。

3.5 块香菇

中华人民共和国轻工业部1991—12—31批准

1992—08—01实施

将香菇剪（切）成大小约600~1200mm²的扇状或块状，包括少量菇径小于35mm，菇柄长度不超过10mm的小香菇。

3.6 香菇丝

将香菇沿轴平行切成3~5mm宽，菇柄长度不超过10mm之丝状。

3.7 边角短条

切丝时香菇两边呈圆弧形，长度在30mm以下的香菇条。

3.8 断裂条

受机械损伤或外界因素影响而造成断裂，长度在30mm以下的香菇条。

4 产品分类

香菇罐头按内容物形态分为整香菇、块香菇、香菇丝罐头三类。

4.1 整香菇罐头，产品代号为 846。

4.2 块香菇罐头，产品代号为 846 1。

4.3 香菇丝罐头，产品代号为 846 2。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 香菇

5.1.1.1 用于整香菇罐头的香菇 采用新鲜良好，菌盖完整良好，菇色正常，无机械伤和病虫害，菌盖直径在60~100mm，菇柄切削良好，柄长不超过10mm之香菇。

5.1.1.2 用于块香菇、香菇丝罐头的香菇 采用新鲜良好，菇色正常，无严重机械伤和病虫害，菌褶不发黑，菇柄切削良好，柄长不超过10mm之香菇。

5.1.2 食用盐 应符合 GB 5461的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	优 级 品	一 级 品	合 格 品
色 泽	菌盖呈棕褐色或浅褐色，有光泽，菌褶呈乳白色；汤汁清而透明；香菇丝罐头汤汁中允许有少量碎屑	菌盖呈棕褐色或浅褐色，较有光泽，菌褶呈乳白色，允许稍有灰白色；汤汁较清；香菇丝罐头汤汁中允许有较多的碎屑	菌盖呈褐色或灰黑色，菌褶呈灰白色或灰色；汤汁中允许有碎屑
滋味气味	具有香菇罐头应有的滋味和气味，无异味		
组 织 形 态	整香菇 嫩滑而富有弹性；同一罐内大小大致均匀，菌盖形态完整；允许菌盖边缘有少量小于5mm长的小裂口	嫩滑较有弹性；同一罐内大小较均匀，菌盖形态完整；允许菌盖边缘有少量小于10mm长的小裂口	嫩滑略有弹性；同一罐内过大或过小菇按个数计不超过30%；允许菌盖边缘有小裂口

续表 1

项 目		优 级 品	一 级 品	合 格 品
组 织	块香菇	嫩滑而富有弹性；呈扇形或块状，大小大致均匀；允许稍有裂口	嫩滑较有弹性；呈扇形或块状，大小较均匀，允许有菇径在15~35mm的整只小香菇	嫩滑略有弹性；呈扇形或块状，允许有菇径在15~35mm的整只小香菇
形 态	香菇丝	嫩滑而富有弹性；30mm以下的边角短条及断裂条不超过固形物重的20%	嫩滑较有弹性；30mm以下的边角短条及断裂条不超过固形物重的30%	嫩滑略有弹性；允许有边角短条及断裂条

5.3 理化指标

5.3.1 净重 应符合表 2 中有关净重的要求，每批产品平均净重应不低于标明重量。

5.3.2 固形物 应符合表 2 中有关固形物含量的要求，每批产品平均固形物重应不低于规定重量。

表 2 净重和固形物的要求

罐 号	净 重		固 形 物		
	标明重量 (g)	允许公差 (%)	含 量 (%)	规定重量 (g)	允许公差 (%)
6101	284	± 3.0	55	156	± 11.0
7106	397	± 3.0	54	212	± 11.0
7116	423	± 3.0	54	227	± 11.0
968	440	± 3.0	55	241	± 11.0
9124	850	± 2.0	55	469	± 9.0
15173	2840	± 1.5	68	1931	± 4.0
15178	2870	± 1.5	68	1945	± 4.0
500ml 罐头瓶	500	± 5.0	53	265	± 9.0

5.3.3 氯化钠含量 0.3%~1.5%。

5.3.4 重金属含量 应符合 GB 11671 的要求。

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

5.5 缺陷

样品的感官要求和物理指标如不符合技术要求，应计作缺陷。缺陷按表 3 分类。

表 3 样品缺陷分类

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味； 硫化铁明显污染内容物； 有有害杂质，如碎玻璃、头发、外来昆虫、金属屑及长径大于3mm已脱落的锡珠

续表 3

类 别	缺 陷
一般缺陷	有一般杂质，如棉线、合成纤维丝及长径不大于3mm已脱落的锡珠； 感官要求明显不符合技术要求，有数量限制的超标； 净重负公差超过允许公差； 固形物重负公差超过允许公差

6 试验方法

6.1 感官要求

按 ZBX 70004规定的方法检验。

6.2 净重

按 QB 1007规定的方法检验。

6.3 固形物

按 QB 1007规定的方法检验。

6.4 氯化钠含量

按 GB/T 12457规定的方法。

6.5 重金属含量

按 GB 5009.16、GB 5009.13、GB 5009.12、GB 5009.11规定的方法分别测定锡、铜、铅和砷。

6.6 微生物指标

按 GB 4789.26规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB 1006执行。

8 标志、包装、运输、贮存

按 ZBX 70005的规定进行。

附加说明：

本标准由轻工业部食品工业司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由江苏太仓罐头食品厂起草。

本标准主要起草人：龚建春。