

前 言

本标准全文强制。

本标准对应于国际食品法典委员会(CAC)标准 Codex Stan 38—1981《食用真菌和真菌制品通用标准》，本标准与 Codex Stan 38—1981 的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 11675—1989《银耳卫生标准》。

本标准与 GB 11675—1989 相比主要修改如下：

——对原标准结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输；

——参照 CAC 标准(Codex Stan 38—1981)增加了水分指标。

本标准自实施之日起，GB 11675—1989 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：辽宁省卫生监督所、天津市卫生局公共卫生监督所、河南省食品卫生监督检验所、河南省南阳地区卫生防疫站。

本标准主要起草人：任中善、王旭太、崔春明、马军、赵国庆、张丁、韦喜亭。

原标准于 1989 年首次发布。本次为第一次修订。

银 耳 卫 生 标 准

范围

本标准规定了银耳的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和试验方法。
本标准适用于人工合成料栽培银耳、人工段木栽培银耳和野生银耳的干成品。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.189 银耳中米酵菌酸的测定

GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 指标要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标		
	外形	色泽	气味
干成品	朵形完整。合成料栽培银耳直径 ≥ 3 cm;段木栽培银耳直径 ≥ 1 cm	叶片浅黄色,表面有光泽,耳基部呈米黄色或橙色,无霉点、霉斑	应具有银耳正常芳香气味,无异味、异嗅
干成品浸泡 (40℃, 30 min)	朵形完整,直径明显增大,叶片应完全展开或基本展开,边缘整齐,有弹性,无发粘、软塌现象		

3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分(干成品)/(g/100 g)	≤ 12
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.5

表 2(续)

项 目		指 标
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.6
米酵菌酸/(mg/kg)	≤	0.25

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

8 贮存及运输

8.1 贮存

成品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.2 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9 检验方法

9.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

9.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

9.3 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

9.4 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

9.5 米酵菌酸

按 GB/T 5009.189 规定的方法执行。