

ICS 67.080.20

CCS B 31

T/JQSA

吉林省质量标准促进会团体标准

T/JQSA 1—2021

“吉致吉品” 黑木耳

"JILIN BESTS"—Wood ear

2021 - 08 - 27 发布

2021 - 09 - 01 实施

吉林省质量标准促进会 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。

本文件由吉林省质量标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省园艺特产管理站、蛟河市园艺特产技术服务中心、梅河口市园艺特产技术服务中心、汪清百益菌业有限公司、敦化市大浦柴河镇华余食用菌种植专业合作社、吉林市丰满云腾菌类种植专业合作社、桦甸市青松黑木耳种植专业合作社

本文件主要起草人：张雪超、张万伍、徐连春、吴广成、王国光、徐湛林、丁艳文、姜思坤。

全国团体标准

引 言

吉林省位于东北地区中部，生态环境好、气候冷凉、昼夜温差大，适合黑木耳生长，品种优良，技术领先，品质上乘。

吉林省具有 70 多年栽培黑木耳的历史，其干品品质具有耳型较小、耳片较厚、颜色深黑、硬度较高、声音清脆、耳质纯净的产品特征。泡发后，具有叶片厚、颜色黑，耳质富有弹性、口感顺滑、脆爽的品质特性。蛋白质、总糖含量高，通过制定实施“吉致吉品”黑木耳标准，对规范吉林黑木耳标准化生产，打造“黑金名片”，提高吉林黑木耳品质和知名度，进一步加快吉林省黑木耳产业发展具有重要意义。

“吉致吉品” 黑木耳

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”黑木耳的术语和定义、技术要求、检验规则及标志、标签、包装、贮藏与运输要求。

本文件适用于“吉致吉品”黑木耳生产经营。

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 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 12530 食用菌取样方法
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 6192界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品”黑木耳

生长在吉林省适宜区域内的优质黑木耳。

3.2

代料栽培

利用各种农林废弃物代替原木栽培食（药）用菌的方式。

[来源：GB/T 12728—2006, 2.6.25]

3.3

段木栽培

利用木段栽培食（药）用菌的方法。

[来源：GB/T 12728—2006, 2.6.23]

3.4

干湿比

黑木耳干制品与浸泡吸水并甩去余水后的泡发黑木耳的质量之比。

[来源：GB/T 6192—2020, 3. 4]

3.5

杂质

除了黑木耳以外的一切有机物和无机物。

[来源：GB/T 6192—2020, 3. 5]

3.6

春耳

在立夏之前采收的黑木耳。

3.7

秋耳

在立秋之后采收的黑木耳。

3.8

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。

4 技术要求

4.1 感官

感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	指标		检验方法
	春耳	秋耳	
形状	形状均匀完整，耳片舒展自然卷曲。		GB/T 6192
色泽	腹面黑褐色，有光泽，背面暗灰色	腹面黑色或黑褐色，光感强，背面暗灰色	
直径/cm	1.5 ≤ 直径 ≤ 5.0		
耳片厚度/mm	≥0.7	≥0.9	
气味	具有黑木耳特有的气味，无异味		
拳耳、流耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳	不允许		
杂质/%	≤0.2		GB/T 12533
	不应出现毛发、金属碎屑、玻璃		

4.2 理化

理化要求见表2。

表2 理化要求

项目	指标		检验方法
	代料栽培	段木栽培	
干湿比	≥1:12		GB/T 6192
水分/%	≤12.0		GB 5009.3
灰分（以干质量计）/%	≤5.5		GB 5009.4

表 2 理化要求 (续)

项目	指标		检验方法
	代料栽培	段木栽培	
总糖 (以转化糖计) /%	≥40.0	≥22.0	CB/T 15672
粗蛋白/%	≥9	≥7	GB 5009.5
粗脂肪/%	≥0.4		GB 5009.6
粗纤维/%	3.0~6.0		GB/T 5009.10

4.3 安全

安全指标符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

4.4 净含量

符合 GB 2762 和 GB 2763 规定预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则。

5 检验规则

5.1 组批

同一产地、同一批次且经包装出厂的黑木耳作为一个检验批次。

5.2 抽样方法

抽样方法应按 GB/T 12530 规定执行。

5.3 型式检验

有下列情形之一者应对产品质量进行型式检验：

- 正常生产时，每年进行一次；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 产品评优、国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

5.4 交收检验

5.4.1 每批次产品交收前，生产者应进行交收检验。

5.4.2 交收检验内容包括感官要求、理化要求、标志、包装，检验合格并附合格证的产品方可交收。

5.5 判定规则

5.5.1 安全要求有一项不符合要求的，即判该批次产品不合格。

5.5.2 感官、理化要求有一项不符合要求的，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。

6 标志、标签、包装、运输及贮存

6.1 标志、标签、包装

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 规定。

6.1.2 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.1.3 内外包装应符合 GB 6192 规定要求。

6.1.4 获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和

期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

6.2 运输、贮存

6.2.1 运输避免日晒、雨淋、装卸时应轻拿轻放，防止摔撞、重压，严禁与有毒、有害、有异味物品混运。

6.2.2 贮存场所应满足防雨、通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，具备防火应有的消防设施，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混放。
