



中华人民共和国国家标准

GB/T 14151—2006
代替 GB/T 14151—1999

蘑 菇 罐 头

Canned mushrooms

2006-07-18 发布

2006-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准参考了国际食品法典委员会 Codex Stan 55—1981《蘑菇罐头》。

本标准代替 GB/T 14151—1999《蘑菇罐头》。

本标准与 GB/T 14151—1999 相比主要变化如下：

- 取消了合格品和普通级的分类；
- 在标示中增加了标注原料属性、原料形态和固形物的要求；
- 取消了净含量的具体数量规定。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国罐头工业协会、广东省微生物研究所。

本标准主要起草人：王柏琴、郭淑明、吴清平、张菊梅。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 14151—1993、GB/T 14151—1999。

蘑 菇 罐 头

1 范围

本标准规定了蘑菇罐头的产品分类与代号、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以新鲜蘑菇或盐渍蘑菇为原料、经加工制成的蘑菇罐头。

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 5461 食用盐

GB 7098 食用菌罐头卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法(GB/T 12457—1990, neq ISO 1841:1981)

QB/T 1006 罐头食品的检验规则

QB/T 3600 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

开伞菇 **grilling mushrooms**

菌盖与菌柄间的菌膜破裂、菌褶明显外露的蘑菇。

3.2

规则片(整菇片) **sliced or sliced whole mushrooms**

沿蘑菇轴平行纵向切片而成的带柄的片菇。

3.3

薄皮菇 **thin mushrooms**

菌肉较薄、菌盖边缘似与菌柄脱离而形成浅沟状的蘑菇。

3.4

空心菇 **mushroom with hole in stem**

菌柄切削处中心部位有明显空洞且空洞的直径和深度大于 2 mm 的蘑菇。

3.5

盐渍蘑菇 **salted mushrooms**

将新鲜良好蘑菇经预煮、冷却,在浓度约 20°Bé 的盐水中浸渍,不断加入食盐,直到蘑菇中心部位平衡后盐水浓度在 18°Bé 以上的蘑菇。

4 产品分类与代号

4.1 产品分类

根据不同原料将产品分成两类。

4.1.1 以鲜蘑菇为原料加工的蘑菇罐头

以罐藏加工专用的新鲜白色双孢蘑菇为原料,经清洗、预煮、装罐、加盐水、密封、杀菌制成的罐头产品。

4.1.2 以盐渍蘑菇为原料加工的蘑菇罐头

以盐渍蘑菇为原料,经脱盐、预煮、装罐、加盐水、密封、杀菌制成的罐头产品。

4.2 产品代号

两类产品按蘑菇形态分为整菇、钮扣菇、特片菇、片菇、碎片(块)菇、扣片菇和帽菇七个品种。

4.2.1 整菇罐头:产品代号为 805。

4.2.2 帽菇罐头:产品代号为 805 0。

4.2.3 片菇罐头:产品代号为 805 1。

4.2.4 碎片(块)菇罐头:产品代号为 805 2。

4.2.5 特片菇罐头:产品代号为 805 3。

4.2.6 钮扣菇罐头:产品代号为 805 4。

4.2.7 扣片菇罐头:产品代号为 805 5。

4.2.8 以盐渍蘑菇为原料加工的蘑菇罐头在产品代号后面再加“B”。

5 技术要求

5.1 原辅材料

5.1.1 鲜蘑菇及盐渍蘑菇的感官要求应符合表 1 的规定。

5.1.2 鲜蘑菇预煮得率:不低于 61%。

5.1.3 盐渍蘑菇氯化钠含量:(18~22)°Bé。

5.1.4 盐渍蘑菇 pH 值:4.5~5.3。

表 1 原料鲜蘑菇及原料盐渍蘑菇的感官要求

项 目	要 求	
	鲜 蘑 菇	盐 渍 蘑 菇
色 泽	乳白色	淡黄色、盐卤水清晰
气 味	应具有鲜蘑菇应有的气味,无异味	具有盐渍蘑菇应有的滋味与气味
形 态	蘑菇整只无根带柄。菌盖形态完整,表面光滑无凹陷,呈圆形或近似圆形,直径 20 mm~40 mm。菇柄切削平整,长度不大于 8 mm。无薄皮菇、无开伞、无鳞片、无空心、无脱柄、无泥根、无斑点、无病虫害、无机械伤、无污染、无变色菇、无杂质	经轻压有弹性,其他同鲜蘑菇

5.1.5 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 以鲜蘑菇为原料加工的蘑菇罐头

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 鲜蘑菇罐头感官要求

项目	优 级	普 通 级	
色 泽	淡黄色,片菇和帽菇菌褶允许稍带浅褐色。汤汁清晰,呈淡黄色	淡灰黄色,片菇和帽菇菌褶允许稍带浅褐色。汤汁较清晰,呈淡黄色	
滋味、气味	具有用鲜蘑菇加工的蘑菇罐头应有的滋味和气味,无异味		
组 织 形 态	整 菇	柔嫩而有弹性,菌径 18 mm~35 mm,菌盖形态完整,无畸形菇和开伞菇,菌柄切面平整,长度不超过 8 mm,同一罐内菌径大小均匀,菌柄长短基本一致	柔嫩而略有弹性,菌径 18 mm~35 mm,菌盖形态基本完整,允许少量薄菇、小裂口、小修整和小畸形菇,无开伞菇,菌柄切面较平整,长度不超过 8 mm,同一罐内菌径大小大致均匀,菌柄长短尚一致
	钮扣菇	柔嫩而有弹性,菌径 18 mm~35 mm,同一罐内菌径大小均匀,菌盖形态完整,无畸形菇和开伞菇,菌柄切面平整,长度不超过 5 mm	柔嫩而略有弹性,菌径 18 mm~35 mm,同一罐内菌径大小大致均匀,菌盖形态基本完整,允许少量薄菇、小裂口、小修整和小畸形菇,无开伞菇,菌柄和菌盖底部不超过 5 mm
	特片菇	将菌径 22 mm~35 mm 的蘑菇沿菇轴平行纵向切片,片厚 3.5 mm~5 mm,规则片的大小和厚度大致均匀,规则片不少于固形物重的 80%,脱落或破碎部分的菌体及碎屑不超过 3%	将菌径 22 mm~35 mm 的蘑菇沿菇轴平行纵向切片,片厚 3.5 mm~5 mm,规则片的大小和厚度大致均匀,规则片不少于固形物重的 80%,脱落或破碎部分的菌体及碎屑不超过 5%
	片 菇	将蘑菇沿菇轴平行纵向切片,片厚 3.5 mm~5 mm,规则片的大小和厚度大致均匀,无连片,规则片不少于固形物重的 60%,脱落或破碎部分的菌体及碎屑不超过 5%	将蘑菇沿菇轴平行纵向切片,片厚 3.5 mm~5 mm,规则片的大小和厚度大致均匀,无连片,规则片不少于固形物重的 60%,脱落或破碎部分的菌体及碎屑不超过 10%
	碎片菇	不规则的碎片或碎块	
	帽 菇	柔嫩而有弹性,菌径 30 mm~45 mm,同一罐大小均匀,无菌柄,菌盖形态完整,无畸形菇、机械伤、开伞菇,无氧化菇	柔嫩而略有弹性,菌径 30 mm~45 mm,同一罐大小大致均匀,无菌柄,菌盖形态基本完整,允许少量小裂口、小修整和小畸形菇,无开伞菇,有轻微氧化菇
	扣片菇	采用钮扣菇切片,菌柄与菌盖底部不超过 5 mm。将菌径 20 mm~40 mm 的钮扣菇沿菇轴平行纵向切片,片厚 3.5 mm~5 mm,规则片的大小和厚度大致均匀,无连片,规则片不少于固形物含量的 60%,碎屑不超过 2%	采用钮扣菇切片,菌柄与菌盖底部不超过 5 mm。将菌径 20 mm~40 mm 的钮扣菇沿菇轴平行纵向切片,片厚 3.5 mm~5 mm,规则片的大小和厚度大致均匀,无连片,规则片不少于固形物含量的 60%,碎屑不超过 3%

5.2.2 以盐渍蘑菇为原料加工的蘑菇罐头
感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 盐渍蘑菇罐头感官要求

项目	优 级	普 通 级
色 泽	呈黄色至淡灰黄色。片菇和帽菇菌褶允许有稍浅褐色,汤汁清晰,呈淡黄色	呈灰黄色,稍带浅褐色。片菇和帽菇菌褶允许有稍浅褐色,汤汁较清晰,呈黄色
滋味、气味	具有用盐渍蘑菇加工的蘑菇罐头应有的滋味与气味,无异味	

表 3 (续)

项目	优 级	普 通 级	
组 织 形 态	整菇	略有弹性,其他执行表 2 中整菇的规定	
	钮扣菇	略有弹性,其他执行表 2 中钮扣菇的规定	
	特片菇	执行表 2 中特片菇的规定	
	片菇	执行表 2 中片菇的规定	
	碎片菇	执行表 2 中碎片菇的规定	
	帽菇	执行表 2 中帽菇的规定	
	扣片菇	执行表 2 中扣片菇的规定	

5.3 理化要求

5.3.1 固形物含量:固形物含量大于或等于 53.0%。

5.3.2 氯化钠含量:0.6%~1.3%。

5.3.3 pH 值:以盐渍蘑菇为原料加工的蘑菇罐头为 5.0~5.6;以鲜蘑菇为原料加工的蘑菇罐头为 5.2~6.4。

5.3.4 卫生要求:应按 GB 7098 规定执行。

5.4 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.5 缺陷

样品的感官和物理指标如不符合技术要求,应记作缺陷,缺陷按表 4 分类。

表 4 缺陷分类

类 别	缺 陷
严重缺陷	有明显异味,如霉味、酸味、臭味; 含有害杂质,如碎玻璃、金属屑、头发、塑料片、外来昆虫等; 净含量负偏差超过允许偏差; 硫化铁明显污染内容物。
一般缺陷	有一般杂质,如竹丝、木屑、棉线、尼龙线、纸片等; 整菇罐头中虫害菇、小畸形、严重机械伤、破碎、脱柄、薄菇和空心菇等缺陷菇,按个数计不超过 15%;氧化变色菇按个数计不超过 10%;净含量 425 g(含 425 g)以下的泥根菇超过 1 粒;净含量 655 g(含 655 g)以上的泥根菇超过 2 粒;片菇的规则片低于规定限值; 固形物含量负偏差超过允许偏差。

6 试验方法

6.1 鲜菇预煮回收率测定

称取样品 1 kg,置于 100℃沸水中煮 8 min,用流动水冷却至 30℃以下,沥干 2 min 后称重,按式(1)计算预煮得率,其数值以%表示:

$$\text{预煮得率} = \frac{\text{沥干后质量}}{\text{样品质量}} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

6.2 感官要求、净含量、固形物和 pH 值

按 GB/T 10786 中规定的相应方法检验。

6.3 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.4 卫生指标

按 GB 7098 规定的方法检验。

7 检验规则

按 QB/T 1006 执行。感官、净含量、固形物含量、pH 值、微生物为每批必检项目,其他项目作不定期抽检。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签

8.1.1 应将蘑菇的形态特性作为产品名称的一部分或将其标注在产品名称旁边,如:整菇、钮扣菇、特片菇、片菇、碎片菇、帽菇、扣片菇等。

8.1.2 标签上应标明固形物含量。当固形物含量标示为平均值或绝对值时,固形物含量在 245 g 以下的允许偏差为 $\pm 11\%$,固形物含量在 246 g~500 g 时的允许偏差为 $\pm 9\%$,固形物含量在 1 600 g 以上时的允许偏差为 $\pm 4\%$ 。每批产品平均固形物含量不能低于标示值。

8.1.3 配料表中应明确注明所用的原料属性,如:“新鲜蘑菇”或“盐渍蘑菇”。

8.1.4 其他标志按 GB 7718 规定执行。

8.2 包装、运输和贮存

包装、运输和贮存按 QB/T 3600 规定执行。

固形物含量标签标示值的允许负偏差要求:净含量在 500 g(mL)范围内的为 11%;净含量在 501 g(mL)至 1 000 g(mL)范围内的为 9%;净含量在 2 000 g(mL)至 3 000 g(mL)范围的为 4%。