ICS 67.080.20
CCS X26

T/SCSJXH

团 体 标 准

T/SCSJXH 015—2025

段木银耳

Log-cultivated Tremella fuciformis

2025－12－25 发布　　2025－12－25 实施

四川省市场监督管理学会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　技术要求 1
5　试验方法 2
6　检验规则 3
7　标志、标签、标识、包装、运输、贮存 4
参考文献 6

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。

本文件由巴中市通江银耳（食用菌）产业发展中心、通江嘉祐商贸有限公司提出。

本文件由四川省市场监督管理学会归口。

本文件起草单位：巴中市通江银耳（食用菌）产业发展中心、通江嘉祐商贸有限公司、四川省市场监管发展研究中心、赛默飞世尔科技公司、通江县市场监督管理局、通江银耳协会、四川千方中药股份有限公司、通江县陈河山与花银耳有限公司、广元市产品质量监督检验所。

本文件主要起草人：苟兴、张旭、余成霞、杨博、苟敏、向江琳、王梦琳、赵亮亮、赵星、赵国、杨庚午、覃祥芬、李鑫、何博、张锦、夏宁、文亚平、赵虹。

段木银耳

1 范围

本文件规定了段木银耳的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于经净选和烘干等工艺加工制成的段木银耳干品。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 食品安全国家标准 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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12533 食用菌杂质测定
GB/T 12728 食用菌术语
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 40635 银耳干品包装、标志、运输和贮存
GB/T 45733 银耳中银耳多糖的测定方法 离子色谱法
NY/T 834-2004 银耳
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 12533、GB/T 12728、NY/T 834界定的以及下列的术语和定义适用于本文件。

3.1

段木银耳 log-cultivated tremella fuciformis

以栎木等为基质，采用段木栽培方式生产的银耳。

4 技术要求

4.1 原料要求

段木银耳鲜品应符合下列要求：

——色白或略带淡黄；
——具有段木银耳特有的清香、无异味；
——无霉烂耳；
——无虫蛀耳；

——无毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物等有害杂质。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
形态	朵型较完整，质感柔韧而不易断裂，无僵瓣耳，几乎无耳脚，无乌麻斑点，无虫蛀，无霉变。
色泽	子实体油润，淡黄色。
气味	具有段木银耳特有的清香味，香气柔和，时间持久，无异味。
朵径/（cm）	≥2
杂质/（%）	≤0.2
碎耳片/（%）	≤0.5

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要求
水分/（g/100g ）	≤15
总灰分（以干物质计）/（g/100g）	≤6
岩藻糖含量/葡萄糖含量	≥0.8
木糖含量/葡萄糖含量	≥1.0
干湿比	≤1：8.0
粗蛋白/（g/100g）	≥6
粗纤维/（%）	≤4
二氧化硫残留量/（mg/kg）	≤50
米酵菌酸/（mg/kg）	≤0.25

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

预包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 形态、色泽、气味

按NY/T 834-2004中6.1.1条规定执行。

5.2 朵径

按NY/T 834-2004中6.2.3条规定执行。

5.3 杂质

按GB/T 12533规定执行。

5.4 碎耳片

按NY/T 834-2004中6.1.2条规定执行。

5.5 水分

按GB 5009.3规定执行。

5.6 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

5.7 岩藻糖含量/葡萄糖含量

按GB/T 45733规定分别测定岩藻糖和葡萄糖含量，再计算两者比值。

5.8 木糖含量/葡萄糖含量

按GB/T 45733规定分别测定木糖和葡萄糖含量，再计算两者比值。

5.9 干湿比

按NY/T 834-2004中6.2.1条规定执行。

5.10 粗蛋白

按GB/T 5009.5规定执行。

5.11 粗纤维

按GB/T 5009.10规定执行。

5.12 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定执行。

5.13 米酵菌酸

按照GB 5009.189规定执行。

5.14 净含量及允许短缺量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

6.1.1 组批

在原料、生产条件相同条件下，同一天或同一班组生产的同一产品为一个检验批。

6.1.2 抽样

抽样应遵循随机性、代表性和科学性原则，确保样品能真实反映整批产品质量。

6.1.3 抽样方法

6.1.3.1 应从整批产品的不同空间位置随机抽取具有代表性的样本。

——整批产品中的抽样位置：将整批产品视为一个整体（如堆放的货垛、仓库的储存区域）。抽样时，应确保样本覆盖该整体的上部、中部、底部、中心及四周（或四角）等不同空间部位。

——单个包装单元内的取样：打开被抽中的包装件（如箱、袋）后，应从该包装内不同深度和位置抓取样品。

示例：对于箱装产品，应分别从靠近箱体顶部、中部和底部的位置取样，避免仅从表层或单一位置取样。

6.1.3.2 抽样过程应迅速，取样工具应清洁、干燥，防止样品受到污染或吸潮。取样后，被开启的包装应立即重新封口。

6.1.4 抽样基数与数量

6.1.4.1 包装产品以最小销售包装（袋、盒、箱等）作为抽样基数，按下列整批产品件数随机取样。

——整批产品≤50 件，取 2 件；

——整批产品 51 件~100 件，取 4 件；

——整批产品101件~200件，取5件；

——整批产品＞200件，每增加50件（不足50件者按50件计）增取1件。

小包装质量不足检验所需时，适当加大取样量，以保障至少3次检验需要量为准。

6.1.4.2 散装产品以同类产品的质量（kg）为基数，从不同位置随机取样，取样3份~5份，每份0.5kg~1kg。

6.2 检验

6.2.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量和标签、标志。

6.2.2 型式检验

型式检验项目为本文件第4章4.2-4.8要求中的全部项目，型式检验周期每年一次。有下列情况之一时， 亦应进行型式检验。

a) 如原料或加工工艺有较大改变，可能影响产品质量；
b) 前后两次检验，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；
d) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

6.3 判定规则

6.3.1 出厂检验时，凡不符合出厂检验项目的产品，均判为不合格产品，不得出厂。

6.3.2 型式检验时，凡不符合本文件第 4 章规定的产品，均判定该批产品不合格。

6.4 复验

对产品检验指标有不合格时，应对留存样进行复验，或在同批产品中加倍随机取样复检。重新取样应由交接双方会同进行。对不合格指标进行复验，以复验结果为准。

7 标志、标签、标识、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

预包装食品标签按GB 7718、GB 28050的规定执行。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

应符合GB/T 40635的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物；不应与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装运输；不应裸露运输。

7.4 贮存

贮存库应通风、阴凉、干燥、洁净；有防潮、防霉变、防虫蛀、防鼠、防火等设施；不应与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、害虫的物品混合存放；贮存库周围应无有毒、有害堆放物。

7.5 保质期

在符合本文件7.4要求的条件下，产品保质期为18个月。

参 考 文 献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）