



412852S-2018



河南吉尔木食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2018

黑木耳制品

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

河南吉尔木食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南吉尔木食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲁吉学、黄冬方、黄六朝。

本标准自实施日起替代 Q/HJS 0001S-2018（备案号：410651S-2018，2018-2-26 发布及实施）。

H N

Q B

黑木耳制品

1 范围

本标准规定了黑木耳制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以初级农产品黑木耳为原料，经分选、去杂、浸泡、清洗、沥水、放入温水（ $\leq 50^{\circ}\text{C}$ ）中进行蒸煮【加入食用玉米淀粉（添加量 \leq 原料的5%），食用玉米淀粉仅用于清洗】、二次清洗（洗掉食用玉米淀粉）、沥水，然后经晾干（或烘干）、脱水或不脱水、分选、压块或不压块、检验、包装加工而成的非即食黑木耳制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑木耳应符合GB 7096 的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	呈不规则耳状或块状	将 40g 样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味； 泡发后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有黑木耳固有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分, %	\leq 12.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.17

镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以初级农产品黑木耳为原料，经分选、去杂、浸泡、清洗、沥水、放入温水（ $\leq 50^{\circ}\text{C}$ ）中进行蒸煮【加入食用玉米淀粉（添加量 \leq 原料的5%），食用玉米淀粉仅用于清洗】、二次清洗（洗掉食用玉米淀粉）、沥水，然后经晾干（或烘干）、脱水或不脱水、分选、压块或不压块、检验、包装加工而成的非即食黑木耳制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》和GB/T 23775《压缩食用菌》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了黑木耳制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

本标准中的食用玉米淀粉为加工助剂，仅用于清洗黑木耳。

河南吉尔木食品有限公司

QB