



中华人民共和国国家标准

GB/T 14151—1999

蘑 菇 罐 头

Canned mushroom

1999-04-02 发布

1999-10-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

本标准依据近年来客户要求和生产企业的销售习惯,对 GB/T 14151—1993《蘑菇罐头》进行了修订。本标准与 GB/T 14151—1993 的主要差异如下:

- 1. 修订了产品代号。
- 2. 增加了产品分类。
- 3. 增加了以盐渍蘑菇为原料加工的蘑菇罐头的技术指标。

本标准自实施之日起代替 GB/T 14151—1993。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:福建省食品工业公司、厦门罐头厂、漳州罐头食品总厂、中国食品发酵工业研究所。

本标准主要起草人:刘秀芳、柯家耀、唐树雄、陈碧珍、吴锦文、王柏琴。

本标准委托全国食品工业标准化技术委员会负责解释。

1 范围

本标准规定了蘑菇罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、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 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 4789.26—94 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB 5461—1992 食用盐

GB 7098—1996 食用菌罐头卫生标准

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB/T 10786—1989 罐头食品的 pH 测定(eqv ISO 1842:1975)

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

QB/T 1006—1990 罐头食品检验规则

QB/T 1007—1990 罐头食品净重和固形物含量的测定

QB/T 3599—1999 罐头食品的感官检验

QB/T 3600—1999 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 开伞菇

菌盖与菌柄间的菌膜破坏、菌褶明显外露的蘑菇。

3.2 薄皮菇

菌肉较薄,菌盖边缘似与菌柄脱离而形成浅沟状的蘑菇。

3.3 鳞片菇

菌盖表面的膜似鱼鳞状的蘑菇。

3.4 畸形菇

菌盖和菌柄形状异常的变形菇。

3.5 氧化变色菇

装罐时汤液未加足,暴露于汤液上面色泽异常的蘑菇。

3.6 虫害菇

受虫蚀的蘑菇。

3.7 毛边菇

菌柄切削处毛边占周边 50%以上的蘑菇。

3.8 空心菇

菌柄切削处中心部位有明显孔洞且孔洞的直径和深度大于 2 mm 的蘑菇。

3.9 斑点菇

菌体表面有非白色斑点的蘑菇。

3.10 机械伤

蘑菇因受碰撞,组织受损。

3.11 规则片(即完整片)

沿蘑菇轴平行纵向切片而成的带柄的片菇。

3.12 盐渍蘑菇

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

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、片菇和碎片(块)菇五个品种。

4.2.1 整菇罐头,产品代号为 805。

4.2.2 钮扣菇罐头,产品代号为 805 4。

4.2.3 特片菇罐头,产品代号为 805 3。

4.2.4 片菇罐头,产品代号为 805 1。

4.2.5 碎片菇罐头,产品代号为 805 2。

4.2.6 以盐渍蘑菇为原料加工的蘑菇罐头在产品品种后面再加“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。

5.1.2 鲜蘑菇预煮得率,不低于 66%。

5.1.3 盐渍蘑菇氯化钠含量:18~22 波美度。

5.1.4 盐渍蘑菇 pH 值:4.5~5.3。

表 1

项目	鲜蘑菇		盐渍蘑菇	
	一级品	二级品	一级品	二级品
色泽	白色		淡黄色,盐卤水清晰	灰黄色,盐卤水清晰
气味	应具有鲜蘑菇应有气味,无异味		具有盐渍蘑菇应有的滋味与气味	

表 1（完）

项目	鲜蘑菇		盐渍蘑菇	
	一级品	二级品	一级品	二级品
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	蘑菇整只无根带柄。菌盖形态完整，表面无凹陷，呈圆形或近似圆形，直径 20 mm～50 mm。菇柄切削平整，长度不大于 8 mm，菌褶不变红，不发黑，无开伞、无脱柄、无烂柄、无泥根、无斑点、无病虫害、无污染、无变色菇。允许小空心、小畸形、薄皮菇、轻度机构伤、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 的要求。

5.2 感官要求

以鲜蘑菇为原料加工的蘑菇罐头感官要求应符合表 2 的要求；以盐渍蘑菇为原料加工的蘑菇罐头感官要求应符合表 3 的要求。

表 2

项目		优级品	一级品	合格品
色泽		淡黄色，片菇菌褶允许稍带浅褐色。汤汁清晰，呈淡黄色	淡灰黄色，片菇菌褶允许稍带浅褐色。汤汁较清晰，呈淡黄色	灰黄色，稍带浅褐色，片菇菌褶允许稍带褐色。汤汁尚清晰，呈黄色
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	尚柔嫩，菌盖形态尚完整，同一罐内大小尚一致，过大或过小菇按个数计不超过 20%，允许薄菇、小裂口、小修整和少量畸形菇，无严重开伞菇
	钮扣菇	柔嫩而有弹性，菌径 18 mm～35 mm，同一罐内大小均匀，菌盖形态完整，无畸形菇和开伞菇，菌柄与菌盖底部不超过 5 mm	柔嫩而略有弹性，菌径 18 mm～35 mm，同一罐内大小大致均匀，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，菌柄与菌盖底部不超过 5 mm	尚柔嫩，菌盖形态尚完整，同一罐内大小尚一致，过大或过小菇按个数计不超过 20%，允许薄菇、小修整和少量畸形菇，无严重开伞菇，菌柄与菌盖底部不超过 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%	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 10%
	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%	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 15%
	碎片菇	不规则的碎片或碎块		

表 3

项 目		优 级 品	一 级 品
色泽		呈黄色至淡灰黄色。片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,片菇菌褶允许有浅褐色,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	
组 织 形 态	整菇	略有弹性,其他执行表 2 中整菇的规定	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	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	执行表 2 中特片菇的规定
	片菇	执行表 2 中片菇的规定	执行表 2 中片菇的规定
	碎片菇	执行表 2 中碎片菇的规定	

5.3 理化指标

5.3.1 净含量及固形物含量应符合表 4 的要求,每批产品平均净含量及固形物含量应不低于标明净含量及固形物含量。

表 4

罐号	净含量		固形物含量			适装规格
	标明质量,g	允许偏差,%	含量,%	规定质量,g	允许偏差,%	
668	184	±4.5	62	114	±11.0	
763	198	±4.5	58	115	±11.0	
6 101	284	±3.0	55	156	±11.0	
7 113	400	±3.0	57.5	230	±11.0	
7 113	415	±3.0	54.7	227	±11.0	
7 116	425	±3.0	53.4	227	±11.0	
9 101	655	±3.0	69.3	454	±9.0	非标罐
9 121	800	±1.5	56.8	454	±9.0	
9 124	850	±1.5	53.5	454	±9.0	
15 173	2 840	±1.5	63.9	1 814	±4.0	整菇
15 173	2 840	±1.5	67.9	1 928	±4.0	碎片菇
15 178	2 870	±1.5	67.2	1 928	±4.0	碎片菇
15 178	2 950	±1.5	59	1 740	±4.0	整菇
15 178	3 000	±1.5	64	1 920	±4.0	碎片菇
旋开盖玻璃罐 212	190	±4.5	55.3	105	±11.0	
旋开盖玻璃罐 314	290	±3.0	58.6	172	±11.0	
旋开盖玻璃罐 370	340	±3.0	53.8	183	±11.0	
旋开盖玻璃罐 370	340	±3.0	60.3	205	±11.0	

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 重金属及污染物:应按 GB 7098 规定执行,并符合表 5 的要求。

表 5

项 目	指标,mg/kg
锡(以 Sn 计) ≤	200
铜(以 Cu 计) ≤	5.0
铅(以 Pb 计) ≤	1.0
砷(以 As 计) ≤	0.5

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

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 6 分类。

表 6

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;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%(优级品)、20%(一级品)和 25%(合格品);氧化变色菇按个数计不超过 10%(优级品),15%(一级品)和 20%(合格品);净含量 425 g(含 425 g)以下的泥根菇超过 1 粒(优级品)、2 粒(一级品)、3 粒(合格品);净含量 655 g(含 655 g)以上的泥根菇超过 2 粒(优级品)、3 粒(一级品)、4 粒(合格品);片菇的规则片低于规定限值;净含量负偏差超过允许偏差;固形物含量超过允许偏差

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,按下列公式计算预煮得率:

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

6.2 感官要求

按 QB/T 3599 规定的方法检验。

6.3 净含量

按 QB/T 1007 规定的方法检验。

6.4 固形物

按 QB/T 1007 规定的方法检验。

6.5 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法检验。

6.6 pH 值

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

6.7 重金属及污染物

按 GB 7098 规定的方法检验。

6.8 微生物学检验

按 GB 4789.26 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、贮存

标志按 GB 7718 规定执行,包装运输、贮存按 QB/T 3600 规定执行。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
蘑 菇 罐 头

GB/T 14151—1999

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 12 千字

1999 年 8 月第一版 1999 年 8 月第一次印刷

印数 1—800

*

书号: 155066 • 1-16029 定价 10.00 元

*

标 目 380—26



GB/T 14151-1999