



中华人民共和国国家标准

GB/T 34671—2017

银耳干制技术规范

Drying technology specification for white jelly fungus

2017-11-01 发布

2018-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国银耳标准化工作组(SAC/SWG 9)归口。

本标准主要起草单位：古田县食用菌产业管理局、福建省农业科学院食用菌研究所、福建农林大学(古田)菌业研究院、古田县苍岩食用菌专业合作社。

本标准主要起草人：卢政辉、金珊珊、雷银清、余新敏、陈永辉、黄振耀、姚建炎、彭冬祥、柯斌榕、兰清秀。

银耳干制技术规范

1 范围

本标准规定了银耳干制的术语和定义、要求、烘干技术、装袋、标记和贮存。
本标准适用于利用锅炉蒸汽、热风炉热风等热源,采用厢式烘干的银耳干制技术。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

整花鲜银耳 **the soaked fresh whole white jelly fungus**

经水浸泡、清洗朵型完整的鲜银耳子实体。

3.2

小花鲜银耳 **the soaked fresh sliced white jelly fungus**

经掰分、水浸泡、清洗呈小花状的鲜银耳子实体。

3.3

鲜丑耳 **the unsoaked white jelly fungus**

未经水浸泡,耳片紧实的鲜银耳子实体。

4 要求

4.1 原料

无霉变、无腐烂的鲜银耳。

4.2 水质

浸泡和清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 选址和环境

应符合 GB 14881—2013 中 3.1、3.2 的规定。