

# 《银耳速泡干片》团体标准 (征求意见稿)

## 编制说明

### 一、项目背景

近年来,“银耳速泡干片”(本草银耳)以其胶质丰富、口感软糯、营养丰富、泡发率高、蒸煮时间短,具有补脾开胃、保护肝脏、滋阴润肺、调节血糖的功效,深受广大消费者青睐。本产品选用药食同源的中草药作为培养基,自2015年研发成功至今产品已经相当成熟,并逐渐在古田地区推广应用,随着产量的增加,产值也将大幅提高,具有良好的发展前景。

随着市场看好本产品,生产企业与日俱增,也不乏普通银耳夹杂其中,由于本产品缺少国家标准、行业标准、地方标准、团体标准,仅有各企业的企业标准,但现有的部分企业标准,存在如下问题:1、仅有感官指标、理化卫生指标,缺乏本产品的特征指标;2、企业标准互相抄袭。因此,现有产品标准无法反映产品的质量特征,满足不了消费者需求及监督检验部门的监管要求。

综上所述,现有的标准状况已经不能满足市场需要。本产品交易过程中,以假充真、以次充好等现象时有发生,严重损害银耳产品经

营者、消费者利益。因此急需制定“银耳速泡干片”团体标准，对产品进行规范运作。本标准的制定实施，将对保护银耳产品经营者、消费者的合法权益，为市场监管提供技术支撑，将发挥重要作用。

## 二、项目来源

“本草银耳”（本项目“银耳速泡干片”）名字起源于姚淑先先生为了研究出具有特定功能的一种银耳，采用中药成份作为培养种植银耳，旨在中药药效能转移到银耳上，用这种方法按一定配方进行栽培银耳，采摘后经加工成絮片状，可速泡直接吃的一种古田银耳产品。2017年以来，该产品逐步被消费者接受，生产量也逐步增多。由于这种配方栽培银耳产量低，价格高，产品加工成品为絮片状，区别不出产品呈鲜银耳时性状的特征，特制定“银耳速泡干片”团体标准来区分本产品与普通产品的区别。

## 三、标准制定工作概况

### （一）标准制定单位及相关人员

福建古田康亿达生物科技有限公司、全国银耳标准化工作组、福建天天源生物科技有限公司、福建省姚淑先本草银耳技术发展有限公司。

### （二）主要工作过程

#### 1、前期工作

在标准立项之前，古田县食用菌产业发展中心组织相关单位开展了标准预研工作，两次召开了“银耳速泡干片”的可行性研究讨论会，古田县食用菌协会同意团体标准立项。该项目于2023年1月9日在

全国团体标准信息平台发布立项公告（古菌协【2023】01号），计划于2024年完成标准制定工作。

## 2、成立起草小组

本项目由古田食用菌产业发展中心提出，古田县食用菌协会组织协会会员福建古田康亿达生物科技有限公司为牵头单位，福建天天源生物科技有限公司、福建省姚淑先本草银耳技术发展有限公司、全国银耳标准化工作组参与标准的起草工作，其中，全国银耳标准化工作组全面参与本标准的技术指导工作。

## 3、开展调查研究，收集资料

（1）品牌调研：自有品牌销售有由姚淑先品牌分支出来有：九品燕、金丝耳、金燕耳，姚淑先、山湖本草、雪燕耳；不是由姚淑先品牌分支出来的有：十田草、金玉耳、棕木银耳、守心、俏佳小倪等。年产量约 800—1500 吨。

（2）加工厂情况调研：自主生产与代加工两种生产模式，自主生产有生产线有：九品燕、金丝耳、金燕耳、姚淑先、山湖本草、雪燕耳；自主生产与代加工服务的有：荣祥（廷墩村）、乐善（凤埔原郑政度厂）；代加工有：罗峰村一、二、三产融合发展示范基地、平湖陈剑铭厂、大桥佳龙烘干厂；在建平湖达才村、大桥横洋村。全县日大约能加工 0.5—1 万斤的本草银耳，年生产量 800—1500 吨。

（3）培养基情况摸底：有机的培养基主要是莲子壳等除棉籽壳外的产品，无有机认证的是培养基主要是用棉籽壳、莲子壳等

（4）栽培品种：栽培品种是 9901、TR01 纯白品种。

## 4、开展“银耳速泡干片”感官指标与理化指标预研试验

为了进一步获得标准理化指标及保质期数据的可靠数据，全国银耳标准化工作组指导福建古田康亿达生物科技有限公司等起草单位，

开展“银耳速泡干片”感官指标与理化指标研究试验，感官要求中对“色泽”、“状态”如何分级进行了相关试验，对理化指标中“蛋白质”、“粗多糖”及“黏度”指标的数值进行了相关试验，获得了第1手的数值（见试验报告）。形成了标准征求意见稿。

### （三）标准主要技术内容

标准的主要技术内容包括茶树菇鲜品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验方法及标志、包装、运输和贮存。其中，核心技术要素规定了茶树菇鲜品的感官要求（形态、色泽、气味、霉烂菇、杂质）、理化指标（水分、灰分、蛋白质、总糖）及外形规格分级及其对应等试验验证方法。

### （四）标准主要技术指标确定的依据

#### 1、感官要求

制定过程参照古田银耳的外观特性及“色泽”与“状态”试验，确定“银耳速泡干片”等级。

#### 2、理化指标

##### （1）水分指标的确定

根据“银耳速泡干片”的特性及试验验证数据，特级、一级水分指标 $\leq 10\%$ ，二级 $\leq 12\%$ 。

## (2) 米酵菌酸

《GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品》中规定 $\leq 0.25\text{mg/kg}$ ，本标准为“不得检出 ( $<0.005$ )”。

## (3) 蛋白质

为了区分“银耳速泡干片”营养成分，本标准特制定了蛋白质指标。根据试验数据，本产品将蛋白质指标定为 $\geq 9$ （特级）、 $\geq 8$ （一级）、 $\geq 7.5$ （二级）。

## (4) 粗多糖

为了进一步区分“银耳速泡干片”营养成分本项目增加了“出多糖”指标，以试验检测数据为参考依据，将粗多糖指标定为 $\geq 38\text{g/100g}$ （特级）、 $\geq 30\text{g/100g}$ （一级）、 $\geq 25\text{g/100g}$ （二级）。

## (5) 粘度

为了进一步区分“银耳速泡干片”与普通银耳的区别，增加“粘度”指标为 $\geq 580\text{ mPa}\cdot\text{s}$ 。

## (6) 污染物限量及检验方法

污染物及其限量根据 GB 2762 中食用菌制品的规定制定。

## (7) 农药残留限量

农药残留限量根据 GB 2763 中食用菌制品的各种农药限量制定。

## (8) 微生物限量

致病菌限量（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）根据《GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中即食果蔬制品的规定制定；微生物限量（菌落总数、大肠菌群、霉菌）根据《GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品》中的规定确定。

#### **(9) 环境、场地**

“银耳速泡干片”的生产“环境条件”、“场地要求”、“卫生要求”、“其他要求”标准符合本标准附录 A 的外，还应符合 GB 14881 相关基本要求。

#### **(10) 加工与设备**

“银耳速泡干片”的生产加工与设备、工艺流程、原料验收与处理等应符合本标准附录B的规定。

### **四、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性**

#### **(一) 目前国内主要执行的银耳标准**

- 1、《DB35 1096-2011 地理标志产品 古田银耳》；
- 2、《NY/T 834-2004 银耳》；
- 3、《T/GJX 001-2021 古田银耳分类分级》；
- 4、《GB/T 34671-2017 银耳干制技术规范》；
- 5、《DB51 1921/T2-2010 地理标志产品 通江银耳》；
- 6、《DB51 19/T14-2020 通江银耳等级规格》。

## **(二) 与相关法律、法规、规章、强制性标准相冲突情况**

本标准与相关法律法规无冲突，与国家标准、行业标准相协调。

## **五、重大分歧意见的处理经过和依据**

本文件在起草过程中，无重大分歧。

《银耳速泡干片》团体标准起草组

2023年3月2日