



# 中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1207—2018  
代替 LY/T 1207—2007

---

## 黑木耳块生产技术规程

Technical regulations for block production of *Auricularia auricula*

2018-12-29 发布

2019-05-01 实施

---

国家林业和草原局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替了 LY/T 1207—2007《黑木耳块》。本标准与 LY/T 1207—2007 相比,主要技术变化如下:

- 标准名称修改为“黑木耳块生产技术规程”;
- 修改了“范围”;
- 增加了“术语和定义”;
- 增加了“生产技术措施”;
- 修改了感官指标;
- 修改了理化指标;
- 修改了安全指标;
- 修改了“检测方法”;
- 修改了“检验规则”;
- 修改了标志要求;
- 增加了标签要求;
- 修改了包装要求。

本标准由黑龙江省林副特产研究所提出。

本标准由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)归口。

本标准主要起草单位:黑龙江省林副特产研究所、黑龙江省林业科学院。

本标准主要起草人:么宏伟、赵凤臣、胡伟、高敬武、佟立君、吴洪军、付婷婷、冯磊、于沿泽、张跃新、张学义、谢晨阳、楚玉南、李靖彤、韩书昌、马凤、张晓华、李尊强。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- LY/T 1207—2007。

# 黑木耳块生产技术规程

## 1 范围

本标准规定了黑木耳块生产技术措施、质量要求、抽样方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以黑木耳干品为原料,压缩制成的黑木耳块。

## 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(包括所有修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志  
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 6192 黑木耳  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**黑木耳块** *the block of Auricularia auricula*

采用黑木耳干制品为原料,在不添加任何添加剂,不改变原有的营养成分、复水性能的情况下,经物理压缩制成的具有一定规格尺寸的块状体。

### 3.2

**回潮** *resurgence*

黑木耳原料经喷水,吸取水分后达到在压缩时不破碎的生产工序。

## 4 生产技术措施

### 4.1 生产工艺

黑木耳块生产工艺为:原料→挑选→筛选→回潮→称量→成形→固形→干燥→检测→包装→成品。

### 4.2 原料

按 GB/T 6192 规定执行。

### 4.3 挑选

挑除原料杂质,剪除耳根残留物;挑除拳耳、流失耳、霉烂耳、虫蛀耳。

### 4.4 筛选

原料经人工挑选后,使用孔径为 1 cm<sup>2</sup> 的筛网进行筛选,经筛选后的原料入库保管。

### 4.5 回潮

筛选后的黑木耳称重,测定水分,计算喷水量。将黑木耳喷水均匀回潮。水质应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准,喷水后回潮时间应保持 30 min。

### 4.6 称量

称量前应依据投料量计算结果进行定秤。称量用具分度值应精确至 0.1 g,称量时应注意物料搭配,每块的误差范围不应超过±0.1 g。

### 4.7 成形

调整黑木耳压缩成型机压力至 6 MPa~8 MPa,保压时间要求不得低于 6 s。

### 4.8 固形

压缩成形的黑木耳块应及时放入固形卡具内固形,块与块之间可用垫片隔垫,按要求尺寸紧固,每块厚度不得超过 1 cm。

### 4.9 干燥

干燥温度不超过 60 ℃为宜,黑木耳块干燥后水分不大于 12%。

## 5 质量要求

### 5.1 产品规格

产品规格宜为 15 g/块、20 g/块、25 g/块。其他规格可根据交易要求自行规定。

### 5.2 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	指标规定
外观状态	表面平整,无残缺
色泽	黑褐色或浅褐色
滋味气味	黑木耳原有的滋味和气味,无异味
其他	无霉变,无虫蛀

### 5.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标规定
干湿比 $\geq$	1 : 12
灰分 / %	3.0~6.0
杂质 / % $\leq$	0.5
水分 / % $\leq$	12

#### 5.4 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

#### 5.5 安全指标

##### 5.5.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

##### 5.5.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 6 检测方法

#### 6.1 感官指标

肉眼观察形态、色泽和其他感官指标,鼻嗅判断气味。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

##### 6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

##### 6.2.3 杂质

随机取样品一块称其质量,然后放在水中充分浸泡、洗净,并把黑木耳全部捞出,将水中的杂质过滤、干燥、称量。杂质含量按式(1)计算,计算结果精确到小数点后一位。

$$X_1 = \frac{m_2}{m_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$X_1$ ——杂质含量, %;

$m_2$ ——杂质质量,单位为克(g);

$m_1$ ——样品质量,单位为克(g)。

6.2.4 干湿比

称取样品 50 g(精确至+0.1 g),将样品放入室温下水中浸泡 6 h 后,取出用普通纱布或者漏水容器滤尽余水,直到不产生水滴为止后称量,按式(2)计算干湿比,计算结果精确到小数点后一位。

$$X_2 = 1 : \frac{m_4}{m_3} \dots\dots\dots(2)$$

式中:

- $X_2$  干湿比;
- $m_4$  湿品质量,单位为克(g);
- $m_3$  样品质量,单位为克(g)。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一生产企业,同一班次,同一生产线,同一规格作为一个检验批次。

7.2 抽样

7.2.1 抽样数量

在整批货物中,包装产品以同类货物的小包装袋(盒、箱等)为基数,按下列整批货物件数的基数进行随机取样:

- 整批货物 50 件以下,抽样基数为 2 件;
  - 整批货物 51 件~100 件,抽样基数为 4 件;
  - 整批货物 101 件~200 件,抽样基数为 5 件;
  - 整批货物 201 件以上,以 6 作为最低限度,每增加 50 件加抽 1 件。
- 小包装质量不足检验所需时,适当加大抽样量。

7.2.2 抽样方法

在整批货物中,随机抽取所需样品。每次随机抽取样品 1 000 g,其中 500 g 作为检样,500 g 作为存样。型式检验应从交收检验合格的产品中抽取。

7.3 检验分类

7.3.1 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、标志和包装,检验合格后,附合格证方可交收。

7.3.2 型式检验

型式检验项目为标准全项检验。有下列情形之一者必须做型式检验。

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- c) 原辅料、设备、工艺改变时;
- d) 发生质量纠纷时;
- e) 正常生产一年检验一次。

#### 7.4 判定原则

感官指标中的气味、其他,理化指标中的杂质、水分及卫生指标中任何一项不符合要求的,即判定该批产品不合格。其他指标如有不合格项目时,应加倍抽样,对该项指标进行复检。如复检结果仍不合格,应判为不合格产品。

### 8 标志、标签、包装、运输和贮存

#### 8.1 标志

外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 8.2 标签

按 GB 7718 规定执行。

#### 8.3 包装

内外包装应符合 GB 4806.7 和 GB/T 6543 的规定。

#### 8.4 运输

运输中不得与有毒、有害、有异味物品混装混运,并应轻装轻卸,避免重物挤压、撞击。运输工具应清洁、卫生、无污染物 防止潮湿、雨淋、日晒

#### 8.5 贮存

贮存于干燥的仓库内,离地面 20 cm 以上,严禁与有毒、有异味和易于传播虫害的物质混合存放。防止虫害、鼠类等危害。产品的贮存在符合本标准贮存、运输条件和包装完整的情况下,保质期不低于 24 个月。

---