



中华人民共和国国家标准

GB/T 34671—2024

代替 GB/T 34671—2017

生鲜银耳烘干技术规范

Drying technical specification for fresh white jelly fungus

2024-07-24 发布

2025-02-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 34671—2017《银耳干制技术规范》，与 GB/T 34671—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“生鲜银耳”“整花鲜小银耳”“整花鲜原耳”的术语和定义（见3.1、3.3、3.4）；
- 更改了“整花鲜球耳”“洗花鲜银耳”的术语和定义（见3.5、3.6，2017年版的3.3、3.2）；
- 更改了“原料”“水质”“选址环境”“厂房作业区”“主要设备设施”“加工人员”的要求（见5.1、4.1、4.3~4.6，2017年版的4.1、4.2、4.3、4.4、4.8、4.5）；
- 增加了“热源”“环保”的要求（见4.2、4.8）；
- 更改了“烘干流程”（见5.2，2017年版的5.1）；
- 更改了“泡洗”的内容（见5.5，2017年版的5.4）；
- 更改了“排筛”的内容（见5.6，2017年版的5.5）；
- 更改了“沥干”的内容（见5.7，2017年版的5.6）；
- 更改了“烘干”的内容（见5.8，2017年版的5.7）；
- 更改了“出厢”的内容（见5.9，2017年版的5.8）；
- 更改了“装袋、标记与贮存”的内容（见第6章，2017年版的第6章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国银耳标准化工作组（SAC/SWG 9）归口。

本文件起草单位：福建省农业科学院食用菌研究所、古田县食用菌产业发展中心、古田县食用菌研发中心、古田县大桥镇苍岩食用菌专业合作社、福建省农业科学院农产品加工研究所、福建省食用菌技术推广总站、古田县建宏农业开发有限公司。

本文件主要起草人：卢政辉、郑瑜婷、姚建炎、雷银清、张琪辉、赖谱富、赖淑芳、柯斌榕、林弘毅、兰清秀、叶建洪。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2017年首次发布为GB/T 34671—2017；
- 本次为第一次修订。

生鲜银耳烘干技术规范

1 范围

本文件规定了生鲜银耳烘干过程对原料、水质、热源、选址环境、厂房作业区、主要设备设施、加工人员、消防、环保要求,以及烘干技术,装袋、标志与贮存要求。

本文件适用于利用锅炉、热泵、热风炉等设备产生的热源对生鲜银耳进行厢式烘干。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 42482—2023 生鲜银耳包装、贮存与冷链运输技术规范

NY/T 391—2021 绿色食品产地环境质量

NY/T 834—2004 银耳

3 术语和定义

GB/T 42482—2023 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生鲜银耳 fresh white jelly fungus

新鲜的银耳子实体。

[来源:GB/T 42482—2023,3.1]

3.2

整花鲜银耳 soaked whole fresh white jelly fungus

采收后经水泡洗,充分吸水,朵型完整、较大、呈菊花或牡丹花型、耳片疏松的生鲜银耳。

3.3

整花鲜小银耳 soaked whole fresh smaller white jelly fungus

采收后经水泡洗,朵型完整、较小、呈菊花或牡丹花型、耳片较疏松的生鲜银耳。

3.4

整花鲜原耳 unsoaked whole fresh white jelly fungus

采收后未经水泡洗,朵型完整、较大、呈菊花或牡丹花型、耳片较疏松的生鲜银耳。

3.5

整花鲜球耳 unsoaked whole fresh bulbous white jelly fungus

生长后期采用控湿、控温工艺管理,朵型完整、呈半球型、耳片紧实、未经水泡洗的生鲜银耳。

3.6

洗花鲜银耳 soaked and torn fresh white jelly fungus

子实体切成小块并经水泡洗、朵型不规则,耳片疏松的生鲜银耳。