

ICS 67.080.20

X 26

LY

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2134—2013

森林食品薇菜干

Forest food-Dried osmunda

2013-03-15 发布

2013-07-01 实施

国家林业局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：黑龙江省牡丹江林业科学研究所。

本标准主要起草人：郑焕春、张玉波、杨晓晶、郭劲鹏、葛江丽、童身杰、栾泰龙、逢宏扬。

森林食品 薇菜干

1 范围

本标准界定了森林食品薇菜(*Osmunda cinnamomea* L. var. *asiatica* Fernald)的术语和定义,规定了森林食品薇菜的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、贮存和运输。

本标准适用于森林环境下生长的薇菜,经烫焯、多次搓揉后干制的薇菜制品。

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 4789.2 食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定

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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

LY/T 1678 森林食品产地环境通用要求

SN/T 1006—2001进出口薇菜干检验规程

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

黑菜 black osmunda

薇菜干颜色呈黑色或黑褐色,表面平整,浸水不能复发。

3.2

过火菜 damaged osmunda

由于烫焯或搓揉过度而使薇菜组织破裂或表皮脱离。

3.3

老化菜 lignified osmunda

菜体纤维化不能食用。

3.4

干湿比 dryness-humidity ratio

薇菜干与浸泡吸水滤去余水后的湿薇菜质量之比。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 薇菜生长环境应符合LY/T 1678的要求。

4.1.2 薇菜应采用鲜嫩、健壮、无霜害、无虫驻尚未展叶的孢子叶。

4.1.3 加工用水应符合GB 5749的规定。

4.2 感官及理化指标

应符合表1规定

表1感官及理化指标

项目	指标
色泽	棕红色、棕褐色
气味和滋味	具有本品特有的滋味，无异味
组织和形态	多皱、卷曲状；复原后组织柔软有弹性，长5 cm以上。碎菜、黑菜、过火菜、老化菜、花斑菜不超过3%，无虫蛀
杂质	无
干湿比	≥ 1:5
水分/%	≤ 13
灰分/%	≤ 10

4.3 卫生指标

应符合表2规定。

表2卫生指标

项目	指标
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.01
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 3
六六六/(mg/kg)	不得检出
滴滴涕/(mg/kg)	不得检出
溴氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.05
氰戊菊酯/(mg/kg)	≤ 0.02
氯氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.1
亚硫酸盐(以SO ₂ 计)/(mg/mg)	≤ 30
菌落总数/(CFU/g)	≤ 100000

注：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在生产中使用。

5 试验方法

5.1 感官和理化指标

5.1.1 感官指标，

按SN/T 1006V2001的规定执行

5.1.2 干湿比

按SN/T 1006—2001的规定执行。

5.1.3 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.1.4 灰分

按GBS009. 4的规定执行。

5.1.5 杂质

按SN/T 10Q6 — 20<n的规定执行。

5.2 卫生指标

5.2.1 总砷

按GB/T 5009. 11的规定执行。

5.2.2 铅

按GB 5009. 12的规定执行。

5.2.3 镉

按GB/T 5009. 15的规定执行。

5.2.4 总汞

按GB/T 5009. 17的规定执行。

5.2.5 六六六、滴滴涕

按GB/T 5009. 19的规定执行。

5.2.6 氯氰菊酯、溴氰菊酯、氰戊菊酯

按GB/T 5009. 110的规定执行。

5.2.7 亚硫酸盐

按GB/T 5009. 34的规定执行。

5.2.8 菌落总数

按GB 4789. 2的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样方法

按SN/T 1006—2001的规定执行。

6.2 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、水分、标志和包装。检验合格后方可交收。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为标准全项检验。正常生产时每半年应进行一次型式检验。有下列情况之一时,应进行型式检验。

- a) 当原材料、生产工艺稳定正式投产时;
- b) 停产半年以上恢复生产时;
- c) 当原材料、生产工艺有较大变化可能影响产品质量时;
- d) 交收检验与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的样品应从交收检验合格后的产品中抽取,抽取样品的方式及数量按6.1的规定执行。

6.4 判定规则

检验结果中如有不合格项,应从该批产品中加倍抽取样品,对不合格项目进行复检;如果复检结果仍不合格则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、贮存和运输

7.1 标志

应标明产地、净含量和采收日期等。定量包装商品标志应符合GB 7718的规定。定量包装商品净含量计量应符合JJF 1070的规定。

7.2 包装

应采用防潮包装，包装容器和材料应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

7.3 贮存

贮存场所应阴凉、干燥、通风、清洁，防日晒、潮湿、虫蛀、鼠害。贮存温度宜控制在15℃以下，严禁与有毒、有害、有挥发性气味物品混装。避免挤压。

7.4 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有挥发性气味物品混运。防雨淋、日晒，不可裸露运输。运输时轻装、轻卸，避免挤压和机械损伤。