

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1696—2007

姬 松 茸

Agaricus blazei Murrill

2007-06-04 发布

2007-10-01 实施



国家林业局 发布

中华人民共和国林业
行业标准
姬松茸
LY/T 1696—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2007年12月第一版 2007年12月第一次印刷

*

书号: 155066·2-18325 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

S646.15-65
348-1

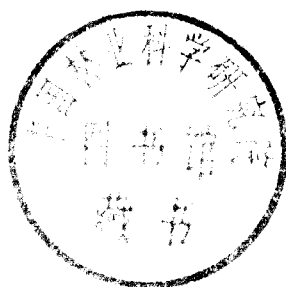
LY/T 1696—2007

前 言

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、颜丽君、张玉波、冉东亚、杨晓晶、程强、王存德、孙亮、郭劲鹏。



中国林科院图书馆



000087897

姬 松 茸

1 范围

本标准规定了姬松茸(*Agaricus blazei* Murrill)的分类、要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、贮存及运输要求。

本标准适用于姬松茸的鲜品和干品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 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 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 12532 食用菌灰分测定
- SN/T 0631—1997 出口脱水蘑菇检验规程

3 分类

按产品不同分为姬松茸的鲜品和干品。

4 要求

4.1 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	姬松茸干品	姬松茸鲜品
色泽	淡黄色	菌盖褐色、菌柄白色
组织形态	形态完整, 整个或切开, 不开伞、无腐烂、无霉变, 破碎菇少于 10%	形态完整, 不开伞、无腐烂、无霉变
滋味及气味	具有本品特有的清香杏仁味, 无异味	具有本品特有的清香气味, 无异味
虫蛀菇/ % ≤	0.5	
杂质	无外来杂质	

4.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	姬松茸干品	姬松茸鲜品
水分/ % ≤	12	90
蛋白质/ % ≥	35	—
灰分/ % ≤	8	—

4.3 卫生指标

应符合表 3 规定。

表 3 卫生指标

项 目	姬松茸干品	姬松茸鲜品
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	1.0	0.5
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.2	0.1
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	2.0	1.0
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	10.0	1.0
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	50.0	
六六六(BHC)/(mg/kg) ≤	0.2	
滴滴涕(DDT)/(mg/kg) ≤	0.1	
多菌灵/(mg/kg) ≤	0.5	
敌敌畏/(mg/kg) ≤	0.2	

注: 根据《中华人民共和国农药管理条例》, 剧毒和高残留农药不得在蔬菜(包括食用菌)生产过程中使用。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 用目测进行色泽、形态、杂质的检测, 用嗅或品尝的方法进行气味、滋味的检测。

5.1.2 破损菇和虫蛀菇

随机抽取样品 500 g(精确至±0.1 g), 分别检出有破损的菇、虫蛀菇, 用感量为 0.1 g 的天平称其质量, 并按式(1)分别计算其所占样品的百分率, 结果精确到小数点后一位。

$$X = m_1/m_2 \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中：

X ——破损菇(虫蛀菇)的百分率，%；

m_1 ——破损菇(虫蛀菇)的质量，单位为克(g)；

m_2 ——检验批次样品的总质量，单位为克(g)。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定执行。

5.2.2 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定执行。

5.2.3 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.3.2 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.3.5 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 规定执行。

5.3.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.3.7 多菌灵

按 GB/T 5009.188 规定执行。

5.3.8 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 申请有关食品标志或年度检验；
- b) 有关行政主管部门提出型式检验要求；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.1.2 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、标志、包装和净含量。检验合格后附合格证方可交收。

6.2 组批

产地抽样以同一品种、同一产地、相同栽培条件、同时采收的姬松茸作为一个检验批次；市场抽样以

LY/T 1696—2007

同产地、同生产单位、同规格的姬松茸作为一个检验批次。

6.3 取样方法

姬松茸干品按 SN/T 0631—1997 中第 4 章规定执行,姬松茸鲜品按 GB/T 8855 规定执行。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时判定该批次产品合格。

6.4.2 理化指标中蛋白质和灰分有一项及一项以上不合格,应加倍抽样复检一次,以复检的结果为最终结果。

6.4.3 感官指标和卫生指标有一项不合格,该批次产品为不合格。

6.4.4 该批次标志、包装、净含量和水分不合格,允许进行整改后申请复检一次。

7 标志、包装、贮存和运输

7.1 标志

姬松茸干品定型包装标志应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

姬松茸干品的包装应符合以下要求:

a) 外包装的纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

b) 内包装采用双层塑料袋,应符合 GB 9687 和 GB 9688 的要求。

c) 应放置干燥剂。

7.3 运输和贮存

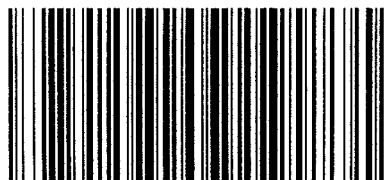
7.3.1 运输工具应清洁卫生,不应与有毒、有害和有异味物品及污染物混装。

7.3.2 运输时应轻装、轻卸,避免机械损伤。

7.3.3 运输和贮存应防日晒及雨淋。

7.3.4 姬松茸干品应在避光、干燥、阴凉、清洁、无异味环境下贮存,注意防霉、防虫、防鼠。

7.3.5 姬松茸鲜品应尽快销售或加工。



LY/T 1696-2007

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-18325

定价: 10.00 元