

ICS 67.080
B39

DB35

福 建 省 地 方 标 准

DB35/T 1027—2010

花 菇

2010 - 06 - 07 发布

2010 - 07 - 08 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

花菇是近几年来发展起来的一种食用菌新秀，它是香菇在生产过程中通过控制温度、湿度、光照和通风等自然条件，人为改变香菇的正常生长发育，使菌盖形成褐白相间的花纹，因而形成花菇。为规范花菇的市场秩序，进一步提高全省花菇产品质量，特制定本标准。

本标准由福建省农业厅提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准发布。

本标准起草单位：寿宁县质量技术监督局、寿宁县食用菌办。

本标准主要起草人：郑毅雄、何松、叶春兰、叶萍、范希为、何峰。

花 菇

1 范围

本标准规定了花菇的定义、产品分类、质量要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。本标准适用原木栽培或代料栽培的花菇。

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，仅所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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 5009.10 食用菌粗纤维的测定方法
GB 7096 食用菌卫生标准
GB 7718 食用标签通用标准
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 12530 食用菌取样方法
GB/T 12531 食用菌水分测定
GB/T 12532 食用菌灰分测定
GB/T 12533 食用菌杂质测定
GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
GB/T 15673 食用菌中粗蛋白含量的测定
NY 5095 无公害食品 食用菌

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

卷边度

菌盖内卷边与菌盖边缘的距离，以cm表示。

3.2

残缺

菌盖破损，不完整。

3.3

裂盖

菌盖边缘裂开。

4 产品分类、分级

4.1 花菇产品分干花菇、鲜花菇、保鲜花菇和冻干花菇四种。

4.1.1 干花菇。

菌盖有葵花形、礼花形、龟甲状天然裂纹的新鲜香菇。经过干燥加工处理，含水量在13%以下的香切。

4.1.2 鲜花菇。

采收后未经处理的含水量在80%以下的新鲜花菇。

4.1.3 保鲜花菇。

经冷存保鲜技术处理，保持原有品质风味的花菇。

4.1.4 冻干花菇。

将鲜花菇先在低温下冻结，然后在一定的真空环境下，使冻结的水分子直接升华为水汽逸出，从而达到脱水干燥的冻干花菇。

4.2 分级

花菇按质量要求，分为一级、二级、三级、四级。

5 要求

5.1 感官要求

5.1.1 干花菇。

干花菇感官要求应符合表1的规定。

表1 干花菇感官要求

	一级	二级	三级	四级
颜色	菌盖龟裂花纹呈天白色，菌褶黄色	菌盖龟裂花纹白色，菌褶淡黄色	菌盖龟裂花纹较白或棕色，菌褶黄色	菌盖龟裂花纹棕色或棕褐色，菌褶较黄色
厚度，cm	≥0.6	≥0.5	≥0.4	≥0.3
形状	扁半环形或呈伞形菌盖，自然均匀龟裂	扁半环形菌盖，自然均匀龟裂	扁半环形、稍平展，菌盖自然龟裂	菌盖自然龟裂，花纹较少或菌盖边缘开裂
卷边度，cm	≥0.5	≥0.5	≥0.4	≥0.3
规格大小（菌盖直径），cm	≥3.5	2.5~3.5	1.8~2.5	≤1.8
菌柄长度	≤菌盖直径 1/2	≤菌盖直径 2/3	≤菌盖直径	≤菌盖直径
气味	花菇特有香味、无异味			

表 1 (续)

	一级	二级	三级	四级
裂盖、残缺菇, %	1.0	1.0	2.0	2.0
碎菇体, %	≤0.1	≤0.5	≤1.0	≤1.5
褐色菌褶, %	≤1.0	≤1.0	≤2.0	≤3.0
杂质	按 NY 5095 执行			

5.1.2 保鲜花菇。

保鲜花菇感官要求应符合表2的规定。

表 2 保鲜花菇感官要求

项 目	级 别			
	一级	二级	三级	四级
颜色	菌盖龟裂花纹白色或较白	菌盖龟裂花纹较白或棕色, 菌褶白色		
厚度, cm	1.2	1.0	0.8	0.6
形状	扁半球形		扁半球形、稍平展	
卷边度, cm	≥1.0	≥0.8	≥0.6	≥0.4
规格大小 (菌盖直径), cm	5~6	4~5	3~4	≤3.0
菌柄长度	≤菌盖直径 1/2	≤菌盖直径 2/3	≤菌盖直径	≤菌盖直径
气味	花菇特有香味、无异味			
裂盖、残缺菇, %	≤0.5	≤1.0	≤1.5	≤3.0
杂质	按 NY 5095 执行			

5.1.3 鲜花菇。

鲜花菇感官要求应符合表3的规定。

表 3 鲜花菇感官要求

项 目	级 别			
	一级	二级	三级	四级
颜色	菌盖龟裂花纹白色或较白	菌盖龟裂花纹较白或棕色, 菌褶白色		
厚度, cm	1.2	1.0	0.8	0.6
形状	扁半球形		扁半球形、稍平展	
卷边度, cm	≥1.0	≥1.0	≥0.8	≥0.6
规格大小 (菌盖直径), cm	6~8	5~6	4~5	≤3.0
菌柄长度	≤菌盖直径			
气味	花菇特有香味、无异味			
裂盖、残缺菇, %	≤1.0	≤2.0	≤3.0	≤4.0
杂质	按 NY 5095 执行			

5.1.4 冻干花菇。

冻干花菇感官要求应符合表4的规定。

表4 冻干花菇感官指标

项 目	级 别			
	一级	二级	三级	四级
颜色	菌盖龟裂花纹白色或较白	菌盖龟裂花纹较白或棕色，菌褶白色		
厚度，cm	1.2	1.0~1.8	0.8~0.6	≤0.6
形状	扁半球形		扁半球形、稍平展	
卷边度，cm	≥1.0	≥0.8	≥0.6	≥0.4
规格大小（菌盖直径），cm	5~6	4~5	3~4	≤3.0
菌柄长度	≤菌盖直径			
气味	花菇特有香味、无异味			
裂盖、残缺菇，%	≤5.0	≤7.0	≤8.0	≤10
杂质	按 NY 5095 执行			

5.2 允许误差范围

鲜花菇、保鲜花菇、干花菇、冻干花菇等级的允许误差范围按其质量计

- 一级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但同时应符合下一级的要求；
- 二、三级允许有 8% 的产品不符合该等级的要求，但同时应符合下一级的要求；
- 四级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

5.3 理化要求

花菇理化要求应符合表5的规定

表5 理化指标

项 目	指 标			
	代料花菇		原木花菇	
	鲜菇	干菇	鲜菇	干菇
水份，%	≤70	≤13	≤78	≤13
粗蛋白，%	≥4.6	≥23	≥4.6	≤23
糖分，%	≥8.0	≥45	≥9.0	≥48
粗纤维，%	≤0.5	≤6	≤0.6	≤6.5
灰分，%	≤0.6	≤7	≤0.5	≤6

5.4 卫生要求

按GB 7096的规定执行。

6 检验方法

6.1 感官要求

用量具或肉眼检查其花纹形状、颜色、卷边度、菌盖直径、菌柄、残缺、褐色菌褶、虫孔、霉斑菇、碎菇体气味和杂质。

6.1.1 水分

按GB/T 12531规定执行。

6.1.2 粗蛋白

按GB/T 15673执行。

6.1.3 糖分

按GB/T 15672执行。

6.1.4 粗纤维

按GB/T 5009.10执行。

6.1.5 杂质

按GB/T 12533执行。

6.1.6 灰分

按GB/T 12532执行。

6.1.7 卫生要求

按GB 7096执行。

7 检验规则

检验分出厂检验和型式检验。

7.1 组批

以一次交货为一个批次。

7.2 抽样

按GB/T 12530执行。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前，须经质检部门检验合格后并附有合格证方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量、标准。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准中所有质量要求。

7.4.2 在正常生产时每年至少进行一次型式检验，若有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 当原料来源、工艺或设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时。

7.5 规定规则

检验结果全部合格者，则判该批产品为合格。如有不合格项，可在同一批次产品中加倍抽样复检一次，若复检结果仍有指标不符合标准规定，则判该批产品不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标志应符合 GB 7718 要求，应在明显位置标明。

8.1.2 外包装的标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

8.2.1 包装材料按 GB 9687 和 GB 9688 的要求，或按客户要求。

8.2.2 包装袋内应随附产品合格证。

8.3 运输

8.3.1 不得与有毒、有污染物品混装，不得用有毒或其它有害物质污染的运输工具运载。

8.3.2 鲜花菇、保鲜花菇须用 0℃~4℃ 温度可调的冷藏车运输。

8.3.3 干菇运输时要有遮蓬，防止雨淋，避免挤压。

8.4 贮存

8.4.1 鲜花菇应贮存在 0℃~4℃ 温度的冷库内；

8.4.2 干花菇应分级装入包袋内密封贮存。二个月以内短期贮存干花菇应避光、常温、阴凉干燥、防虫蛀、防鼠咬，并有防潮设备处贮存；二个月以上长期贮存的干花菇应严格控制温度在 20℃ 以下，相对湿度在 50%~60%，箱体之间留有一定的空隙。在此环境下干花菇保质期为 12 个月。

8.4.3 严禁与有毒、有害、有异味物品混贮。