

DB35

福建省地方标准

DB35/ 555—2004

巨大口磨

2004-08-20 发布

2004-10-01 实施

福建省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 要求	2
6 试验方法	5
7 检验规则	6
8 标志、标签、包装、运输、贮存	6
9 保质期	7

前 言

本标准 5.5、8.1 为强制性条款，其余的为推荐性条款。

为规范巨大口蘑产品质量，特制定本标准。

本标准由福建省农业厅提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：福建省食用菌工作办公室、福建省科技厅星火计划办公室。

本标准主要起草人：郑立威、林伯德、陈志、江枝和、张清华、郑昭、肖淑霞、王昕、陈亨焕、
杨加金。

巨大口蘑

1 范围

本标准规定了巨大口蘑的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于巨大口蘑的鲜品、干品和盐渍产品。

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，其随后所有修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于标准，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 5009.10-2003 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 5009.11-2003 食品总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12-2003 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15-2003 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17-2003 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20-2003 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.34-2003 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- 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 12530-1990 食用菌取样方法
- GB/T 12531-1990 食用菌水分测定
- GB/T 12532-1990 食用菌灰分测定
- GB/T 12533-1990 食用菌杂质测定
- GB/T 15673-1995 食用菌粗蛋白质含量测定
- SN 0220-1993 出口水果中多菌灵残留量检验方法
- 原国家技术监督局 43 号令（1995 年） 定量包装商品计量监督规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

盐渍巨大口蘑

用盐渍的方法保存巨大口蘑。

3.2

颜色

巨大口蘑加工产品具有的颜色。

3.3

异味

指产品变质后所产生的酸味、霉味或其他怪味。

3.4

杂质

3.4.1

一般杂质

除巨大口蘑及其加工辅料外的其它异物（如稻草、木屑、棉籽等）。

3.4.2

有害杂质

有毒、有害的物质（如毒菇、霉菌和排泄物）、金属（镉、汞、砷、等）、玻璃、砂。

3.5

菌盖直径

指菌盖最大直径。

3.6

碎菇

菇体破碎后形成的碎片。

3.7

虫蛀菇

有虫蛀痕迹的菇体。

4 产品分类

4.1 产品分为鲜菇、干菇和盐渍菇。

4.2 鲜菇、干菇和盐渍菇按感官指标分为一、二、三、四级。

5 要求

5.1 鲜菇感观指标

鲜菇感观指标应符合表 1 规定。

表 1 鲜菇感观指标

项 目	指 标			
	一级	二级	三级	四级
菌盖直径, cm	3.0~3.5	3.5~4.0	4.0~5.0	5.0 以上
组织形态	菇形圆整、不开伞			菇形不圆整
颜色	白色至米黄色			
碎菇, %	≤1.0			
一般杂质, %	≤0.5			
有害杂质, %	无			
虫蛀菇, %	无			

5.2 干菇感观指标

干菇感观指标应符合表 2 规定。

表 2 干菇感观指标

项 目	指 标			
	一级	二级	三级	四级
菌盖直径, cm	2.5~3.0	3.0~3.5	3.5~4.0	4.0 以上或<2.5
组织形态	菇形圆整未开伞	菇形圆整未开伞	菇形圆整少量开伞	菇盖不圆整或有开伞
颜色	色泽一致	色泽一致	色泽基本一致	色泽不一致
气味	具有巨大口蘑的香味、无异味			
碎菇, %	≤1.0	≤2.0	≤3.0	≤5.0
一般杂质, %	≤0.3	≤0.5	≤0.5	≤0.5
有害杂质, %	无	无	无	无
虫蛀菇, %	≤0.5	≤1.0	≤1.0	≤2.0

5.3 盐渍菇质量指标

盐渍菇质量指标应符合表 3 规定。

表 3 盐渍巨大口蘑质量指标

项 目	指 标			
	一级	二级	三级	四级
菌盖直径, cm	2.5~3.0	3.0~3.5	3.5~5.0	大小不限
组织形态	菇形圆整、无畸形、大小均匀一致			菇形不圆整
颜色	淡黄色、菇面清洁			
一般杂质	无			
有害杂质	无			
盐水浓度, Be ^o	18.0~22.0			
pH 值	3.2~3.9			

5.4 理化指标

巨大口蘑理化指标应符合表 4 规定。

表 4 巨大口蘑理化指标

单位: %

项 目	指 标		
	鲜菇	干菇	盐渍菇
水 分	≤90.0	≤13.0	≤85.0
粗蛋白	≥1.2	≥12.0	≥1.0
粗纤维	≤1.3	≤13.0	≤1.4
灰 分	≤0.8	≤7.6	≤6.6

5.5 卫生指标

巨大口蘑卫生指标应符合表 5 规定。

表 5 巨大口蘑卫生指标

单位: mg/kg

项 目	指 标		
	盐渍菇	鲜菇	干菇
砷 (以 AS 计)	≤0.5	≤0.5	≤1.0
铅 (以 Pb 计)	≤1.0	≤1.0	≤2.0
汞 (以 Hg 计)	≤0.1	≤0.1	≤0.2
镉 (以 Cd 计)	≤0.5	≤0.5	≤1.0
多菌灵	≤0.5	≤0.5	≤0.5
敌敌畏	≤0.5	≤0.5	≤0.5
亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计)	≤50.0		

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督规定》的要求。

6 试验方法

6.1 感官指标和质量指标

6.1.1 肉眼观察外观、虫蛀菇、颜色、一般杂质和有害杂质。

6.1.2 鼻嗅气味。

6.1.3 测量整菇用分级过筛的方法。

6.1.4 取鲜巨大口蘑样品 5000g、干切片巨大口蘑样品 1000g，分别从中检出碎菇（或虫蛀菇或一般杂质）称重，按下式计算结果：

$$X(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100$$

式中：

X — 鲜菇或干菇的碎菇体（或残缺菇或畸形菇）质量分数，%；

m_1 — 碎菇体（或虫蛀菇或一般杂质）质量，g；

m — 样品质量，g。

6.1.5 杂质按 GB 12533 规定执行。

6.1.6 盐水浓度，用测定盐水浓度的波美度测试比重计测定。

6.1.7 pH 值用酸度计测定。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB/T 12531 的规定执行。

6.2.2 粗蛋白

按 GB/T 15673 的规定执行。

6.2.3 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定执行。

6.2.4 灰分

按 GB/T 12532 的规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

6.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

6.3.3 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

6.3.4 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.3.5 多菌灵

按 SN 0220 规定执行。

6.3.6 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 规定执行。

6.3.7 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 规定执行。

6.4 净含量

按《定量包装商品计量监督规定》执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一产地、同种工艺、同时采收、同一等级的巨大口蘑作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按 GB/T 12530 的规定执行。

7.3 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验，交收检验内容为感官指标，检验合格后并附合格证方可交收。

7.4 型式检验

型式检验的项目为本标准规定的所有项目，一个生产季节进行一次型式检验。有下列情形之一者也应进行型式检验。

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求。
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大。
- c) 原材料或区域发生较大变化时。

7.5 判定规则

7.5.1 巨大口蘑的感官指标或质量指标符合下列两项者为合格，任何一项不符合要求者为不合格。

7.5.1.1 菌盖直径、外观、颜色符合质量要求占 90% 以上，盐水浓度和 pH 值应在指标值范围之内。

7.5.1.2 碎菇、虫蛀菇、一般杂质各自所占比例不超标。

7.5.2 卫生指标有一项不符合，判定该批产品不合格。其它指标不符合要求时，允许在同批产品中加倍抽取样品，对不合格项进行复检，仍不符合则判定该批产品不合格。

8 标志 标签 包装 运输 贮存

8.1 标志 标签

8.1.1 产品标志、标签按 GB 7718 规定执行，外包装物上须有下列清晰正确的标志：产品名称、产品标准号、质量等级、净重量、生产企业名称、地址、产品原产地、生产日期、保质期、贮藏指南。

8.1.2 外包装应标明：发货人姓名、发货人单位、地址、收货人姓名、收货人单位、地址，还要图示标志：小心轻放、防温、防潮、防压。

8.1.3 内包装标志根据需方要求，按双方商定执行。

8.2 包装

按照不同的巨大口蘑加工品进行包装，盐渍巨大口蘑通常用硬塑料桶，鲜巨大口蘑和干巨大口蘑内包装材料卫生指标应符合 GB 9687 或 GB 9688 规定。

8.3 运输

8.3.1 鲜巨大口蘑宜低温冷藏，并采取防震、防压、防污染措施，不得与有毒、有害物质、鲜活动物混装、混运。

8.3.2 巨大口蘑干品和盐渍巨大口蘑运输时，应防潮、防日晒、防雨淋，不可裸露运输，不得与有毒、有害物品、鲜活动物混装、混运。

8.4 贮存

8.4.1 鲜巨大口蘑采收以后应及时销售、加工、包装，或暂贮存于 2℃~4℃冷库中。

8.4.2 贮存干巨大口蘑的仓库，应清洁干燥、通风良好，干巨大口蘑严禁与地面接触，不得与有毒易燃、有异味的物品混存。

9 保质期

鲜巨大口蘑在 6℃~10℃保质期为 7d；干巨大口蘑密封贮放在 18℃左右干燥处保质期 6 个月，在 2℃~6℃保质期 18 个月。
