

# DB35

## 福建省地方标准

DB35/ 512-2003

---

### 白 灵 菇

2003-07-20 发布

2003-09-01 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 质量要求 .....	2
6 试验方法 .....	4
7 检验规则 .....	5
8 标志、包装、运输、贮存 .....	6

## 前 言

本标准中 5.3、5.4 和 8.1 为强制性条款,其余为推荐性条款。

白灵菇是近年来新开发的一种优质的珍稀食用菌。为保证白灵菇的质量,规范生产和销售,维护生产者、经营者、消费者的合法权益,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、福建农林大学。

本标准主要起草人:郑立威、肖淑霞、谢宝贵、黄志龙、黄佳佳、陈志、王昕、张惠珍、陈亨焕。

# 白灵菇

## 1 范围

本标准规定了白灵菇的术语和定义、产品分类、质量要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于代料栽培的鲜白灵菇及干切片白灵菇。

## 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 4892 - 1996 硬质直方体运输包装尺寸系列
- GB/T 5009.10 - 1996 食品中粗纤维的测定方法
- GB/T 5009.11 - 1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 - 1996 食品中铅的测定方法
- ✓ GB/T 5009.15 - 1996 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 - 1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.20 - 1996 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.34 - 1996 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.38 - 1996 蔬菜水果卫生标准的分析方法
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- 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 12728 - 1991 食用菌术语
- GB/T 15673 - 1995 食用菌粗蛋白质含量测定方法
- 原国家技术监督局第 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,其余术语按 GB/T 12728 - 1991 标准定义。

### 3.1

#### 代料栽培

利用农林副产品替代木材作为原料栽培食用菌,称为代料栽培。

### 3.2

#### 菌盖厚度

白灵菇菇体中部纵切,测量菌盖最厚部位的厚度。

### 3.3

#### 残缺菇

菌盖破损的白灵菇。

3.4

碎菇体

白灵菇中小于 3mm 的不规则碎片。

3.5

虫菇

鲜菇被虫蛀干燥后留下虫蛀痕迹的白灵菇。

3.6

霉变菇

发霉变质的白灵菇。

3.7

病斑菇

被杂菌侵染,干燥后留下痕迹的白灵菇。

3.8

杂质

白灵菇中的培养料残留物及夹杂物。

3.9

菇片宽度

干切片白灵菇的最宽处。

3.10

干切片白灵菇

将鲜白灵菇的菌盖、菌柄切成一定规格的片状,经干燥加工处理的白灵菇。

3.11

菌盖直径

指菌盖最宽处。

4 产品分类

4.1 白灵菇产品分为:鲜白灵菇、干切片白灵菇。

4.2 鲜白灵菇、干切片白灵菇按感官指标分为一、二、三级。

5 质量要求

5.1 感官指标

5.1.1 鲜白灵菇感官指标

鲜白灵菇感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 鲜白灵菇感官指标

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
色泽	菌盖乳白、菌褶乳白	菌盖乳白、菌褶米黄	菌盖乳白、菌褶浅黄
形状	菇形完整,菌盖边缘内卷		菇形较完整,菌盖边缘平直
气味	白灵菇特有气味,无异味		
菌盖厚度,cm	≥2.5	≥2.0	≥1.5

表1 (续)

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
菌盖直径,cm	≥10.0	≥6.0	≥4.0
菌柄长度	≤ 菌盖直径的 1/2		
残缺菇(质量分数),%	≤0.5	≤1.0	≤1.5
畸形菇(质量分数),%	≤10.0	≤15.0	≤20.0
碎菇体(质量分数),%	无	≤0.5	≤1.0
虫菇、霉变菇、病斑菇	无		
杂质	无		
异物	不允许混入异种菇、活虫体、动物毛发及排泄物、金属物等异物		

## 5.1.2 干切片白灵菇感官指标

干切片白灵菇感官指标应符合表2的规定。

表2 干切片白灵菇感官指标

项 目	等 级		
	一 级	二 级	三 级
色泽	菌褶浅黄,切面白	菌褶浅黄,切面较白	菌褶浅黄,切面浅黄
气味	白灵菇特有香味,无异味		
宽,cm	≥1.5	≥1.0	≥0.5
长,cm	≥5.0	≥4.0	≥3.0
碎菇体(质量分数),%	≤3.0	≤5.0	≤7.0
杂质	无		
异物	不允许混入虫菇、霉变菇、异种菇、活虫体、动物毛发及排泄物、金属物等异物		

## 5.2 理化指标

白灵菇的理化指标应符合表3的规定。

表3 白灵菇理化指标

单位:%

项 目	指 标	
	鲜白灵菇	干切片白灵菇
水 分	≤92.0	≤13.0
粗蛋白	≥1.2	≥12.0
粗纤维	≤1.6	≤16.0
灰 分	≤0.8	≤8.0

## 5.3 卫生指标

白灵菇的卫生指标应符合表4的规定。

表4 白灵菇卫生指标

单位:mg/kg

项 目	指 标	
	鲜白灵菇	干切片白灵菇
砷(以 As 计)	≤ 0.5	≤ 1.0
铅(以 Pb 计)	≤ 1.0	≤ 2.0
汞(以 Hg 计)	≤ 0.1	≤ 0.2
镉(以 Cd 计)	≤ 0.5	≤ 1.0
亚硫酸盐(以 SO <sub>2</sub> 计)	≤ 50.0	
多菌灵(Carbendazim)	≤ 0.5	
敌敌畏(Dichlorvos)	≤ 0.5	

#### 5.4 净含量

净含量允差应符合原国家技术监督局第 43 号令《定量包装商品计量监督规定》的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官指标

##### 6.1.1 色泽、形状、气味、杂质、异物

采用以下方法。眼观:观看菇体的色泽、形状、虫菇、霉变菇、病斑菇和杂质情况,按分级标准检验;鼻嗅:检查菇体气味,不能有异味;手握:用于初步测试干切片菇的含水量。手握菇片,扎手,稍有弹性,菇体不碎为含水量适当;握之易碎为干燥过度;握之手感柔软为含水量过多。

##### 6.1.2 菌盖厚度、菌盖直径、菌柄长度

鲜白灵菇用分级筛或游标卡尺测量,干切片白灵菇用游标卡尺测量。

##### 6.1.3 碎菇体、残缺菇、畸形菇

取鲜白灵菇样品 5000g、干切片白灵菇样品 1000g,分别从中检出碎菇体(或残缺菇或畸形菇)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(或残缺菇或畸形菇)质量,g;

$m$ ——样品质量,g。

#### 6.2 理化指标

##### 6.2.1 水分

按 GB/T 12531 的规定进行。

##### 6.2.2 粗蛋白

按 GB/T 15673 的规定进行。

##### 6.2.3 粗纤维

按 GB/T 5009.10 的规定进行。

##### 6.2.4 灰分

按 GB/T 12532 的规定进行。

#### 6.3 卫生指标

##### 6.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

#### 6.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

#### 6.3.3 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

#### 6.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

#### 6.3.5 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

#### 6.3.6 多菌灵

按 GB/T 5009.38 的规定执行。

#### 6.3.7 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 的规定执行。

#### 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、同一等级的白灵菇作为一个检验批次。

#### 7.2 抽样

按 GB/T 12530 的规定执行。

#### 7.3 检验类别

分为出厂检验、型式检验和交收检验三类。

##### 7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品应经出厂检验合格后,附有产品合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为本标准中 5.1 感官指标。

##### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 属下列情况之一者应进行型式检验:

- a) 每年生产旺季时;
- b) 更改主要原辅材料或环境条件发生重大变化时;
- c) 更改关键工艺时;
- d) 国家监督机构或行业主管部门提出要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准规定质量要求的全部项目。

##### 7.3.3 交收检验

交收时随附型式检验报告,按 4.1-4.2 分类分级和 5.1 相应要求,以感官检验为主,如在交收检验中发生异议,应重新检验,以两次检验结果的平均值来确定。

#### 7.4 判定规则

卫生指标不合格时判为不合格,其他指标不符合标准时可加倍抽样对不合格项进行复检,如仍不合格则判该批产品不合格。其中感官指标符合下列三项中的任何二项以上(包括二项)规定为合格,任何二项不符合规定为不合格。

##### 7.4.1 色泽和形状

符合指标的白灵菇质量占 90% 以上。

##### 7.4.2 菌盖厚度、菌盖直径、菌柄长度



符合指标的白灵菇质量占 90% 以上。

#### 7.4.3 残缺菇、碎菇体、畸形菇

符合指标的白灵菇质量占 90% 以上。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

产品包装上须有下述清晰正确的标志。

##### 8.1.1 产品标志

- a) 产品名称;
- b) 产品标准号;
- c) 质量等级;
- d) 生产日期;
- e) 净含量;
- f) 保质期;
- g) 企业的名称、地址。

##### 8.1.2 外包装标志

- a) 收货单位;
- b) 发货单位;
- c) 小心轻放标志;
- d) 防雨淋防潮标志;
- e) 防晒标志;
- f) 防止重压标志。

#### 8.2 包装

包装箱、袋、纸的卫生指标应符合 GB 9687 的规定。

8.2.1 外包装采用耐破强度 18.9KPa 以上的纸材制作纸箱, 纸箱上部和底部用大于 4cm 宽的胶带封口。内包装用聚丙烯或聚乙烯成型袋包装。外包装尺寸按 GB/T 4892 规定执行。

8.2.2 包装袋内应随附产品合格证。

8.2.3 需方对包装有特殊要求时, 按供需双方商定或合同中规定进行包装。

#### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥, 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。运输时应防雨、防潮、防曝晒。

8.3.2 鲜白灵菇最好用冷藏车运输。

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 鲜菇应贮存在 2℃ ~ 5℃ 的冷库内。

8.4.2 干品不得直接裸露空间, 应严格密封贮存。

8.4.3 三个月以内中短期贮存干品应避光、阴凉干燥、防虫蛀、防鼠咬、并有防潮设备处贮存。

8.4.4 三个月以上长期贮存的干品除按照 8.4.3 规定外, 应严格控制温度 20℃ 以下, 相对湿度 50% ~ 60%, 且箱体之间留有一定的空隙。

8.4.5 严禁与有毒、有害、有异味物品混放。

#### 8.5 产品保质期

鲜白灵菇在 2℃ ~ 5℃ 条件下保存 12 天。干切片白灵菇在 20℃ 以下保存 6 个月。