

DB35

福建省地方标准

DB35/ 574—2004

真姬菇

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、分级	2
5 要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存	6

前 言

本标准 5.3、8.1 为强制性条款，其余为推荐性条款。

为规范真姬菇产品质量要求，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、三明市真菌研究所、福建省科技厅星火计划办公室。

本标准主要起草人：上官舟建、林伯德、黄志龙、李坚义、陈晓、张清华、王建宝、王昕、张建华、羿红。

真 姬 菇

1 范围

本标准规定了真姬菇的术语和定义、产品分类、分级、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于鲜品和干品的真姬菇。

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 5009.10-2003 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 5009.11-2003 食品中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 食品总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19-2003 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- 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/T 5009.38-2003 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- 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 14876-1994 食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法
- 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。

3.1

异味

指真姬菇特有气味之外的其它气味。

3.2

虫孔

虫蛀或咬过的痕迹。

3.3

附着物

附着在菇体上的培养基残渣等。

3.4**霉变菇**

发霉变质失去食用价值的真姬菇。

3.5**菌盖直径**

指菌盖最宽的距离。

3.6**长度**

指菇柄的长度。

3.7**碎菇**

菇体破碎后形成的碎片。

3.8**鲜真姬菇**

采后未脱水加工的真姬菇。

3.9**干真姬菇**

采后经脱水烘干加工的真姬菇。

4 产品分类、分级

4.1 真姬菇按商品需求分为鲜真姬菇和干真姬菇二种。

4.2 真姬菇按感官指标分为特级、一级和二级。

5 要求**5.1 感官指标****5.1.1 鲜真姬菇**

鲜真姬菇感官指标应符合表1的规定。

表1 鲜真姬菇感官指标

项 目	指 标		
	特 级	一 级	二 级
色 泽	菌盖灰白色至褐色，表面呈有龟裂状花纹，菌柄近白色至灰白色，色泽一致。	菌盖灰白色至褐色，菌柄灰白至污黄色，色泽基本一致。	菌盖灰白色至褐色，菌柄灰白至浅棕色，色泽较一致。
气 味	具有真姬菇特有的香味，无异味。		

表 1 (续)

项 目	指 标		
	特 级	一 级	二 级
形 状	菌盖圆整呈铆钉状,完好,菌柄直,整丛菇体长度、体形基本一致。	菌盖圆整呈伞状,较完好,菌柄较直,整丛菇体长度、体形较一致。	菌盖较圆整,少部分菌盖稍有断裂,菌柄稍弯曲,整丛菇体长度、体形不太一致。
菌盖直径/mm	≤30.0	≤50.0	≤60.0
长 度/mm	≤120.0	≤150.0	≤180.0
碎 菇 / (%)	≤1.0	≤1.0	≤1.0
附着物 / (%)	≤0.3	≤0.3	≤0.3
虫孔菇 / (%)	≤1.0	≤1.5	≤2.0
霉 变 菇	不 允 许		
异 物	不允许有金属、玻璃、毛发、塑料等异物		

5.1.2 干真姬菇

干真姬菇感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 干真姬菇感官指标

项 目	指 标		
	特 级	一 级	二 级
色 泽	菌盖灰白色至深褐色,菌柄近白色至灰白色,色泽基本一致。	菌盖灰白色至深褐色,菌柄灰白至污黄色,色泽较一致。	菌盖灰白色至深褐色,菌柄灰白至浅棕色,色泽不太一致。
气 味	具有真姬菇特有的香味,无异味。		
菌盖直径/mm	≤25.0	≤45.0	≤55.0
长 度/mm	≤100.0	≤140.0	≤170.0
形 状	菌盖圆整呈铆钉状,稍有皱折,完好,菌柄较直,整丛菇体长度、体形基本一致。	菌盖圆整呈伞状,有皱折,稍有破裂,菌柄稍弯曲,整丛菇体长度、体形较一致。	菌盖圆整或稍有断裂,有明显皱折,菌柄较弯曲,整丛菇体长度、体形不太一致。
碎 菇 / (%)	≤3.0	≤5.0	≤7.0
附着物 / (%)	≤0.5	≤1.0	≤1.5
虫孔菇 / (%)	≤1.0	≤1.5	≤2.0
霉 变 菇	不 允 许		
异 物	不允许有金属、玻璃、毛发、塑料等异物		

5.2 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标 单位为 %

项 目	指 标	
	鲜真姬菇	干真姬菇
水 分	≤92.0	≤14.0
粗 蛋 白	≥2.5	≥20.0
粗 纤 维	≤1.5	≤15.0
灰 分	≤0.75	≤7.5

5.3 卫生指标

卫生指标应符合表 4 的规定。

表 4 卫生指标 单位为 mg/kg

项 目	指 标	
	鲜真姬菇	干真姬菇
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
六 六 六（BHC）	≤0.1	≤0.2
滴滴涕（DDT）	≤0.1	
多菌灵（Carbendazim）	≤0.5	
敌敌畏（Dichlorvos）	≤0.5	
甲胺磷（Methamidophos）	不得检出	
亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）	≤50.0	

5.4 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

6.1.1 色泽

自然光条件下目测菇体颜色。

6.1.2 气味

鼻嗅菇体的气味。

6.1.3 菌盖直径、长度

用分级筛或游标卡尺测量。

6.1.4 形状、霉变菇、异物

用肉眼观察检验。

6.1.5 碎菇、附着物、虫孔菇

随机抽样 500 g，从中检出有碎菇（或附着物或虫孔菇）的菇体称量，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(或附着物或虫孔菇)的菇体质量分数, %

m_1 ——碎菇(或附着物或虫孔菇), g

m——样品质量, g

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB/T 12531 规定执行。

6.2.2 粗蛋白

按 GB/T 15673 规定进行。

6.2.3 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定执行。

6.2.4 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

6.3 卫生指标

6.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 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 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

6.3.5 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

6.3.6 多菌灵

按 GB/T 5009.38 中 4.7 规定执行。

6.3.7 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 规定执行。

6.3.8 甲胺磷

按 GB/T 14876 规定执行。

6.3.8 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、同一等级的真姬菇作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

按 GB/T 12530 的规定执行。

7.3 交收检验

7.3.1 产品出厂前由生产厂的检验部门按产品标准逐批进行检验，符合标准后签盖产品合格证出厂。

7.3.2 交收检验项目为感官指标。

7.4 型式检验

检验项目包括本标准中所有感官、理化、卫生指标。一般情况下，一个生产季节进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 改主要原辅材料或环境发生重大变化时；
- b) 更改关键工艺时；
- c) 国家质量监督机构或行业主管部门提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 真姬菇的感官指标符合下列两项或两项以上者为合格，任何两项不符合要求者为不合格。

7.5.1.1 色泽、形状、菌盖直径、菌柄长度符合质量要求占 80% 以上。

7.5.1.2 碎菇、附着物、虫孔菇各自所占比例不超标。

7.5.1.3 因净含量不符合标准判为不合格时，允许经适当处理后再行复验；复验项目、检查水平和合格质量水平仍按原要求，以复验结果作为最终判定依据。

7.5.2 卫生指标和异物有一项不符合，判定该批产品不合格。感官、理化指标不符合要求时，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 标志

产品的包装应标明：产品名称、产品标准号、等级、重量或数量、生产日期、生产企业的名称、地址、联系电话。

8.1.2 标签

产品标签按 GB 7718 规定执行，应清晰、正确标明：产品名称、产品标准号、质量等级、净含量、保质期、生产日期、食用方法、贮存指南、生产企业的名称、地址、联系电话。

8.2 包装

8.2.1 同一包装内的真姬菇产品必须是同一等级，不允许混等级包装。

8.2.2 真姬菇包装用的材料应符合国家卫生要求。

8.2.3 包装内应附产品合格证，合格证应标明产品等级、检验员编号、检验日期。

8.3 运输

8.3.1 鲜真姬菇应低温冷藏运输。避免挤压。不得与有毒（害）物品、异味物品混运。不得用有毒（害）或受污染的运输工具运载。

8.3.2 干真姬菇运输时应防雨淋。

8.4 贮存

8.4.1 鲜真姬菇采后应及时加工、包装，贮放于 2℃~5℃ 冷库中。

8.4.2 干真姬菇应在避光、常温、阴凉干燥处密封贮存。

8.4.3 不能与有毒（害）物品、异味物品混合贮存。

8.5 保质期

鲜真姬菇在 2℃~5℃保质期为 5d;干真姬菇密封在 20℃干燥处保质期为 180d,在 2℃~5℃时保质期为 360d。
