

ICS

备案号: 122-2003

DB

# 广州市农业技术规范

DB440100/ 28-2003

## 草菇

Straw Mushroom

2003-07-24 发布

2003-09-01 实施

广州市质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准的第4.3条为强制性的；其余条文为推荐性的。

本标准由广州市农业局、广州市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：广州市白云区农业科学研究所、广州市农业标准与监测中心。

本标准起草人：曹裕汉、王爱民、邹伯琼、郭桢、曹学闻、彭聪、宋占平。

本标准首次发布时间：2003年07月24日

# 草菇

## 1 范围

本标准规定了草菇的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于鲜草菇、草菇干，包括草菇黑色品系和白色品系。

## 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 5009.11 食品中总砷的测定方法  
GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法  
GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法  
GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法  
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法  
GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法  
GB/T 5009.38 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 8856 水果、蔬菜产品粗蛋白质的测定方法  
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 10469 水果、蔬菜粗纤维的测定方法  
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

## 3 术语和定义

### 3.1

**菇径** mushroom diameter  
草菇横切面最大直径。

### 3.2

**杂质** impurity

草菇成品以外的植物性物质(如稻草、废棉屑、秸秆)和有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质(如霉菌、虫体、金属、塑料、泥土砂石等)。

### 3.3

**破损菇** dilapidated mushroom  
因机械力作用或虫害而改变原有形状的菇。

### 3.4

**畸形菇** misshapen mushroom

由于栽培措施管理不当或药物作用而致使菇体形状改变成肚脐状；由于病菌为害而导致菇体形成椰菜花状的菇体。

#### 4 要求

##### 4.1 感官

草菇的感官应符合表 1、表 2 规定。

**表 1 鲜草菇感官**

| 项 目     | 级 别                            |         |               |
|---------|--------------------------------|---------|---------------|
|         | 一                              | 二       | 三             |
| 结实度     | 结实                             | 较结实     | 疏松            |
| 菌 膜     | 未 破                            |         |               |
| 菇径 (cm) | 2.5—3.5                        | 2.0—2.4 | 1.5—1.9       |
| 形 状     | 卵圆形                            |         | 卵圆形顶部较尖（菇体伸长） |
| 颜 色     | 灰黑色、灰褐色（黑色品系）或灰白色、白色（白色品系）、肉白色 |         |               |
| 气 味     | 具有鲜草菇特有香味，无异味                  |         |               |
| 杂 质     | 无                              |         |               |
| 混入物     | 不得有毒菇、畸型菇、霉变菇、异种菇              |         |               |
| 破损菇 (%) | 0                              | 1       | 2             |

**表 2 草菇干感官**

| 项 目     | 级 别               |         |        |
|---------|-------------------|---------|--------|
|         | 一                 | 二       | 三      |
| 形 状     | 菇片完整结实、无脱褶        | 菇片完整、较松 | 菇片完整、松 |
| 菇径 (cm) | ≥2.0，均匀           | ≥1.5    | ≥1.0   |
| 长度 (cm) | ≥3.5              | ≥3.0    | ≥2.5   |
| 颜 色     | 切面淡黄色             | 切面深黄色   | 切面色暗   |
| 气 味     | 具有草菇干特有香味，无异味     |         |        |
| 杂 质     | 无                 |         |        |
| 混入物     | 不得有毒菇、畸型菇、霉变菇、异种菇 |         |        |

##### 4.2 理化指标

草菇的理化指标应符合表 3 规定。

**表 3 草菇理化指标**

| 项 目     | 指 标   |     |
|---------|-------|-----|
|         | 鲜草菇   | 草菇干 |
| 水 份 (%) | 88~92 | ≤13 |
| 粗蛋白 (%) | ≥2.0  | ≥20 |
| 粗纤维 (%) | ≤1.5  | ≤15 |
| 灰 分 (%) | ≤1.2  | ≤12 |

##### 4.3 安全指标

草菇的安全指标应符合表 4 规定。

**表 4 草菇安全指标**

单位: mg/kg

| 项 目                                           | 指 标  |      |
|-----------------------------------------------|------|------|
|                                               | 鲜草菇  | 草菇干  |
| 砷（以 As 计）                                     | ≤0.5 | ≤1   |
| 汞（以 Hg 计）                                     | ≤0.1 | ≤0.2 |
| 铅（以 Pb 计）                                     | ≤1   | ≤2   |
| 镉（以 Cd 计）                                     | ≤0.5 | ≤1   |
| 亚硫酸盐（以 SO <sub>2</sub> 计）                     | ≤50  |      |
| 多菌灵（carbendazim）                              | ≤0.5 |      |
| 敌敌畏（dichlorvos）                               | ≤0.5 |      |
| 乐果(dimethoate)                                | ≤0.1 |      |
| 注：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在蔬菜（包括食用菌）生产中使用。 |      |      |

## 5 试验方法

### 5.1 感官

肉眼观察、鼻嗅气味。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分

按 GB/T 12531 规定执行。

#### 5.2.2 粗蛋白

按 GB/T 8856 规定执行。

#### 5.2.3 粗纤维

按 GB/T 10469 规定执行。

#### 5.2.4 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

### 5.3 安全指标

#### 5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

#### 5.3.2 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 多菌灵

按 GB/T 5009.38—1996 中 4.7 规定执行。

#### 5.3.7 敌敌畏、乐果

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。

- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求。
- 前后两次抽样检验结果差异较大。
- 因为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、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

### 6.2 组批规则

同一产地,同时采收的草菇作为一个检验批次。

### 6.3 抽样方法

6.3.1 按 GB/T 12530 规定执行。

6.3.2 报验单填写的项目应与实货相符,凡与实货不符,包装严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行取样。

### 6.4 判定规则

6.4.1 感官指标应符合相应等级的规定,其中一项不符合规定的,则逐级下判,低于三级的,即判该批次产品为等外品。

6.4.2 理化指标有一项不符合规定的,即判该批次产品为等外品。

6.4.3 安全指标有一项不符合规定的,即判该批次产品为不合格产品。

## 7 标志

包装上的标志和标签应标明产品名称、生产者、产地、等级、净含量和采收日期等,字迹应清晰、完整、准确。草菇干按 GB 7718 执行。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

8.1.1 外包装(箱、筐)应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒,便于装卸、仓储和运输。内包装材料卫生指标应符合 GB 9687 或 GB 9688 规定。

8.1.2 每批报验的草菇,其包装规格与净含量应一致。

8.1.3 包装检验规则:逐件称量抽取样品,每件的净含量不应低于包装标识的净含量。

### 8.2 运输

8.2.1 运输时轻装、轻卸,避免机械损伤。

8.2.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。

8.2.3 防日晒、防雨淋,不宜裸露运输。

8.2.4 不应与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

8.2.5 应在较低温条件下运输,以保持产品的良好品质。

### 8.3 贮存

在阴凉(15℃~20℃)、干燥、洁净处,避光贮存,注意防霉、防虫。