

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 833—2004

草 菇

Volvariella volvacea

2004-08-25 发布

2004-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：上海市农业科学院食用菌研究所、农业部食用菌产品质量监督检验测试中心(上海)。

本标准主要起草人：王南、凌霞芬、门殿英、尚晓冬、陈明杰、郭倩、关斯明、徐海英。

草 菇

1 范围

本标准规定了草菇的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于人工栽培的鲜草菇和干草菇。

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 食品中粗纤维的测定方法
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 7718 食品标签通用标准
GB/T 8868 蔬菜塑料周转箱
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 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB/T 15673 食用菌粗蛋白质含量测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

菌膜 veil

又称外包被,是当草菇子实体幼嫩时(即菌蕾期)包裹在其外部的一层保护膜,使草菇外形呈卵圆形。

3.2

菌托 volova

当草菇子实体发育到一定阶段后,由于子实体菌柄的伸长,菌膜会被菌盖顶端突破而残留于基部,此部分残留菌膜称为菌托。

3.3

松紧度 degree of tightness

手捏菌膜未破草菇的纵向中间部位,紧实而有弹性,谓之实,表明菌膜内菌柄尚未开始伸长;松软而缺乏弹性,谓之松,表明菌膜内菌柄已开始伸长。

3.4

一般杂质 common foreign matters

草菇成品以外的植物性物质(如稻草、秸秆、木屑、棉籽壳等)。

3.5**有害杂质 detrimental foreign matters**

有毒、有害及其他有碍食用安全卫生的物质(如毒菇、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃、砂石等)。

4 要求**4.1 感官要求****4.1.1 鲜草菇的感官要求**

鲜草菇的感官要求应符合表1规定。

表1 鲜草菇的感官要求

项 目	级 别		
	特 级	一 级	二 级
形状	菇形完整、饱满,荔枝形或卵圆形		菇形完整,长圆形
菌膜	未破裂		
松紧度	实	较实	松
直径,cm	≥2.0,均匀	≥2.0,较均匀	≥2.0,不很均匀
长度,cm	≥3.0,均匀	≥3.0,较均匀	≥3.0,不很均匀
颜色	灰黑色或灰褐色,灰白或黄白色(草菇的白色变种)		
气味	有草菇特有的香味,无异味		
虫蛀菇, %	0		≤1
一般杂质, %	0		≤0.5
有害杂质	无		
霉烂菇	无		

4.1.2 干草菇的感官要求

干草菇的感官要求应符合表2规定。

表2 干草菇的感官要求

项 目	级 别		
	特 级	一 级	二 级
形状	菇片完整,菇身肥厚		菇片较完整
菌膜	未破裂		
直径,cm	≥2.0,均匀	≥1.5,较均匀	≥1.0,不很均匀
长度,cm	≥3.0,均匀	≥3.0,较均匀	≥3.0,不很均匀
切面颜色	白至淡黄色	深黄色	色暗
气味	有草菇特有的香味,无异味		
虫蛀菇, %	0		≤1
一般杂质, %	0		≤0.5
有害杂质	无		
霉烂菇	无		

4.2 理化要求

草菇的理化要求应符合表 3 规定。

表 3 草菇的理化要求

单位为百分率

项 目	指 标	
	干草菇	鲜草菇
水分	≤10	≤91
粗蛋白	≥18	≥2.0
粗纤维	≤13	≤1.5
灰分	≤10	≤1.2

4.3 卫生要求

应符合表 4 规定。

表 4 草菇的卫生要求

单位为毫克每千克

项 目	指 标	
	干草菇	鲜草菇
砷(以 As 计)	≤1.0	≤0.5
汞(以 Hg 计)	≤0.2	≤0.1
铅(以 Pb 计)	≤2.0	≤1.0
镉(以 Cd 计)	≤1.0	≤0.5
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.5	
氰氟菊酯(cypermethrin)	≤0.05	
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 感官指标

5.1.1 形状、菌膜、颜色/切面颜色、松紧度、气味

肉眼观察形状、菌膜、颜色/切面颜色;手捏判断松紧度;鼻嗅判断气味。

5.1.2 直径、长度

随机取不少于 10 个草菇,用精度为 0.1 mm 的量具,量取每个菌柄的最大直径和最大长度,计算出平均直径和长度;其中:

直径最大或长度最长的草菇与直径最小或长度最短的草菇之差≤2 mm,为均匀;

直径最大或长度最长的草菇与直径最小或长度最短的草菇之差≤4 mm,为较均匀;

直径最大或长度最长的草菇与直径最小或长度最短的草菇之差≤6 mm,为不很均匀。

5.1.3 虫蛀菇、霉烂菇、一般杂质、有害杂质

随机抽取样品 500.0 g(精确至 ±0.1 g),分别拣出虫蛀菇、霉烂菇、一般杂质、有害杂质,用感量为 0.1 g 的天平称其质量,分别计算其占样品的百分率,以 X 计,按式(1)计算,计算结果精确到小数点后一位。

$$X(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

m_1 ——虫蛀菇、霉烂菇、一般杂质、有害杂质的质量,单位为克(g);

m ——样品的质量,单位为克(g)。

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 15673 规定执行。

5.2.3 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定执行。

5.2.4 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

5.3 卫生指标

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 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.3.6 氯氰菊酯

按 GB/T 14929.4 规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样方法

按 GB 12530 规定执行。

6.2 组批规则

同产地、同规格、同时采收的草菇作为一个检验批次;批发市场同产地、同规格的草菇作为一个检验批次;农贸市场和超市相同进货渠道的草菇作为一个检验批次。

6.3 检验分类

6.3.1 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。

- 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) 因为人为或自然因素使生产技术、环境发生较大变化。

6.3.2 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。

6.4 包装检验

按第7章的规定执行。

6.5 判定规则

6.5.1 以表1、表2中除气味、霉烂菇、有害杂质指标外的规定确定受检批次产品的等级。同级指标中任何一项达不到该级指标即降为下一级,达不到二级要求者为等外品。

6.5.2 含水量、气味、霉烂菇、有害杂质及卫生指标中任何一项不能达到要求的,即判该批次产品不合格。

6.5.3 该批次样品标志、包装、净含量不合格者,允许生产者进行整改后申请复验一次。

7 标志、标签

7.1 包装上应有明确标志,应标明:产品名称、产品采用标准、等级、重量(数量)、生产日期、生产企业的名称、地址、联系电话。

7.2 标签应符合GB 7718的要求。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 用于产品包装的容器,如箱、筐等需按产品的大小规格设计,同一规格必须大小一致,应牢固、整洁、干燥、无污染、无异味、内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等,纸箱无受潮、离层现象。塑料箱应符合GB/T 8868的要求。

8.1.2 按产品的种类、规格分别包装,同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。

8.1.3 每批产品所用的包装、单位质量应一致。

8.1.4 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量应不低于包装外标志的净含量。

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,不可裸露运输。

8.2.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

8.2.5 鲜草菇应在15℃条件下运输,以保持产品的良好品质。

8.3 贮存

8.3.1 干草菇:在避光、阴凉、干燥、洁净处贮存,注意防霉、防虫。

8.3.2 鲜草菇:因低温(0℃~8℃)会导致鲜草菇自溶(液化)变质,所以一般不适宜贮存。鲜草菇在14℃~16℃条件下只可作1d~2d保存。