

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10038~10039-92

食 用 菌

1992—08—14发布

1992—12—01实施

中华人民共和国商业部 发布

中华人民共和国行业标准

草 菇

SB/T 10036-92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了各等级草菇的技术要求, 试验方法, 检验规则, 标志, 包装, 运输, 贮存。
本标准适用于草菇鲜、干品的检验。

2 引用标准

- GB 12531 食用菌水分测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法
- GB 5009.10 食品中粗纤维的测定方法
- GB 12532 食用菌灰分测定
- GB 12533 食用菌杂质测定
- GB 12530 食用菌取样方法
- GB 7096 干食用菌卫生标准
- GB 7097 鲜食用菌卫生标准
- GB 4892 硬质直方体运输包装尺寸系列
- GBn 146 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
- GB 8868 蔬菜塑料周转箱

3 术语

3.1 松紧度

3.1.1 松

菌膜未破, 菌柄刚伸长, 菌褶和菌柄分离。

3.1.2 实

菌膜未破, 菌柄未伸长, 菌褶和菌柄未分离。

3.2 破

菌膜刚破裂。

3.3 大小(不包括小粒品种)

纵切面横径的最宽处, 以cm表示。

3.4 长度

纵切面顶部到基部的最长处，以cm表示。

3.5 虫孔

虫蛀痕迹。

3.6 霉变

霉菌侵害痕迹。

3.7 杂质

除草菇外的一切有机物和无机物。

4 产品分类

4.1 鲜草菇

4.2 干草菇

5 技术要求

5.1 感官指标

5.1.1 鲜草菇见表1：

表 1

项目	级 别	一	二	三
松紧度		实	较实	松
菌 膜		未破	未破	破
大小 (cm)		≥3, 均匀	≥2.5	≥2
形 状		荔枝形或鸡卵形		鸡卵形顶部较尖
颜 色		灰黑色或灰褐色、肉白色（白色变种顶部表面白色）		
气 味		草菇特有香味，无异味		
杂 质		无		
不允许混入物		虫孔菇、霉变菇、毒菇、异种菇、活虫体、动物毛发和排泄物、金属物		

5.1.2 干草菇见表2：

表 2

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、轻而松
大小 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		草菇特有香味，无异味		
杂 质		无		
不允许混入物		虫孔菇、霉变菇、毒菇、异种菇、活虫体、动物毛发和排泄物、金属物		

5.2 理化指标见表3:

表 3

项 目	指 标	
	鲜 草 菇	干 草 菇
水分, %	≤92 (鲜样计)	≤13
粗蛋白, %	≥20 (干样计)	≥20
粗纤维, %	≤15 (干样计)	≤15
灰分, %	≤12 (干样计)	≤12

6 试验方法

6.1 肉眼观察颜色, 形状, 菌膜, 大小, 长度, 虫孔、霉变和杂质的情况, 按分级标准检验。

6.2 鲜草菇鼻嗅辨, 干草菇用60~70°C水浸泡后嗅辨气味。

6.3 鲜草菇用手捏菇体中部有弹性感为实, 无弹性感为松。

6.4 水分按GB 12531进行。

6.5 粗蛋白按GB 5009.5进行。

6.6 粗纤维按GB 5009.10进行。

6.7 灰分按GB 12532进行。

6.8 卫生检验按GB 7096和GB 7097执行。

7 检验规则

7.1 交收检验按4.1、4.2进行。

7.2 取样方法按GB 12530进行。

7.3 判定规则按4.1、4.2进行。

7.3.1 鲜草菇, 下列三项或前二项符合规定者为合格, 任何二项不符合规定者为不合格。

7.3.1.1 松紧度、菌膜符合指标的草菇重量占90%以上。

7.3.1.2 形状、大小符合指标的草菇重量占90%以上。

7.3.1.3 颜色、气味、杂质三项符合指标。

7.3.2 干草菇, 下列三项或前二项符合规定者为合格, 任何二项不符合规定者, 为不合格。

7.3.2.1 形状、大小、长度符合指标的草菇重量占90%以上。

7.3.2.2 颜色符合指标的草菇重量占90%以上。

7.3.2.3 气味、杂质符合指标。

7.3.3 交收双方发生争议时, 重新取样检验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标志

产品包装上须有下述清晰正确的标志。

- a. 产地
- b. 产品名称
- c. 商标
- d. 生产日期
- e. 等级标志
- f. 毛重、净重

8.1.2 包装标志

- a. 发货单位
- b. 收货单位
- c. 小心轻放标志
- d. 防水防潮标志
- e. 防止重压标志

8.2 包装

8.2.1 干草菇外包装采用破裂强度 $19.3\text{kg}/\text{cm}^2$ 以上的纸材制作的纸箱。纸箱接缝用2cm宽的胶带固紧，纸箱上部和底部用4cm宽的胶带封口。

8.2.2 内包装按GB 146规定执行，用聚丙烯树脂袋密封。

8.2.3 包装内随带产品合格证。

8.2.4 新鲜草菇按GB 8868规定装运。

8.2.5 客户对包装有特殊要求时，按合同执行。

8.3 运输

8.3.1 不得与有毒品混装。不得用被有毒或其它物质污染的运输工具运载。

8.3.2 运输时要有遮蓬，防止雨淋。

8.3.3 避免挤压。

8.4 贮存

8.4.1 在避光、常温、避风干燥和有防潮设施处贮存。

8.4.2 严禁与有毒物品混放。

8.4.3 鲜草菇必须采收当天加工或出售。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由商业部昆明食用菌研究所负责起草。

本标准主要起草人黄伟光、戴文英、周淑芬。