

低温物流保鲜技术规程 第4部分：双孢菇

Technological standards for cold storage and logistics—Part4: Agaricus bisporus

地方标准信息服务平台

2020-12-17 发布

2021-01-16 实施

天津市市场监督管理委员会

发布

前 言

DB12/T 758《低温物流保鲜技术规程》分为以下几个部分

- 第1部分：蒜薹
- 第2部分：树莓
- 第3部分：桃
- 第4部分：双孢菇
- 第5部分：草莓
- 第6部分：鲜食葡萄
- 第7部分：鲜卫青萝卜

.....

本部分为DB12/T 758的第4部分。

本部分按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本部分由天津市农业农村委员会提出并归口。

本部分起草单位：国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）、天津科技大学、天津商业大学、天津农学院、西华大学、齐鲁工业大学。

本部分主要起草人：张娜、关文强、于晋泽、董成虎、陈存坤、纪海鹏、阎瑞香、邢亚阁、侯召华、闫师杰、朱志强、集贤、梁丽雅、刘斌。

地方标准信息服务平台

低温物流保鲜技术规程

第4部分：双孢菇

1 范围

本标准规定了在低温物流保鲜条件下，双孢菇的质量、采收、分级、杀菌处理、包装、预冷、包装、贮藏、运输等技术要求。

本标准适用于鲜食双孢菇的低温物流保鲜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 15618 土壤环境质量标准

GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 1790 双孢蘑菇等级规格

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY/T 5333 无公害食品 食用菌生产技术规程

3 采收要求

3.1 采前要求

双孢菇种植土壤环境质量要求、基质安全性、菌种的选择、生产应分别符合GB 15618、NY 5099、NY/T 528和NY/T 5333的要求。双孢菇采收前一天停止给菇棚加湿，采收当天提前给菇棚通风1h~2h后进行采收。

3.2 采收期

适时、分批采收。要求双孢菇成熟度为8成~9成，双孢菇子实体已充分生长，但菌盖边缘内卷未开伞，推荐菌盖不超过4cm时采收。

3.3 采收方法

3.3.1 采收时应戴上一次性手套，避免手直接接触及菇体，轻摘、轻放。

3.3.2 采摘时左手手指夹紧菇柄，菌盖向外倾斜，右手用刀切断菇柄基部，菇柄应留0.5cm~1cm。

3.3.3 采摘过程中边采边分级，保证一次性装箱（盒、袋）。

4 质量要求

4.1 菇体要求

菇体完整，色泽鲜亮，无病虫害，无杂质异物，无畸形破损，菌盖光滑，菇体无斑点锈渍，表面无机械损伤，菇柄无空心，具有双孢菇特征香味。

4.2 卫生指标

双孢菇中污染物限量和农药最大残留限量应满足GB2762、GB2763 的要求。

5 分级

新鲜双孢菇的等级及规格划分按照NY/T1790的要求。

6 杀菌处理

在预冷前对双孢菇进行杀菌处理，推荐采用UV-C照射或臭氧化空气熏蒸处理，使用剂量参见附录A。

7 预冷

7.1 冷库准备

冷库使用前，采用符合质量安全标准的消毒剂进行消毒处理；双孢菇入库前1d~2d开启冷库制冷机降温，使库温稳定在 $1^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 。

7.2 入库预冷

双孢菇采收后立即进入冷库预冷。当菇体品温达到 $1^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，结束预冷，预冷时间应小于12h。

8 包装

8.1 充氮包装

采用厚度为0.035mm~0.05mm聚乙烯保鲜袋包装，抽气后充N₂密封；

8.2 托盘包装

采用泡沫或塑料托盘包装，用伸缩膜密封。

8.3 外包装

应采用坚实、牢固、干燥、清洁卫生，无不良气味的纸箱、塑料箱、泡沫箱或木质托盘等外部包装。每箱净重5kg~10kg。外包装箱需要有标识，注明名称、级别、重量、食用方法、生产日期、批号和厂商等。

9 贮藏

9.1 贮藏温度

9.1.1 双孢菇贮藏期间，冷库温度控制在 $0.5^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 范围内。

9.1.2 库内温度计用分度值为 0.1°C 的水银温度计。

9.2 贮藏湿度

双孢菇贮藏适宜的相对湿度为85%~95%。

9.3 贮藏管理

随时检查，发现有开伞、霉变、开裂、干梗、腐烂情况之一应及时处理和销售。

10 运输

10.1 运输方式

运输工具及作业规范应符合GB/T 24616；短途运输（500km以下），温度控制在 $5^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ ；长途运输（500km以上），以 $1^{\circ}\text{C} \sim 1.5^{\circ}\text{C}$ 为宜。

10.2 运输注意事项

10.2.1 装运工具应清洁、干燥，不能与有毒、有害物品混装混运。

10.2.2 运输过程中应监测温度变化。

10.2.3 运输应适量装载，轻装轻卸，快装快运、防热防冻。

地方标准信息平台

附 录 A
(资料性附录)
双孢菇紫外线和臭氧杀菌处理推荐使用剂量

	名称	剂量
推荐使用剂量	紫外线	1.5kJ/m ² ~2kJ/m ²
	臭氧	0.5ppm~1ppm、0.5h~1h

地方标准信息服务平台