ICS
B
国家质量技术监督检验检疫总局备案号：
22423-2008

DB

广　东　省　地　方　标　准

DB44/T 462—2008

金针菇

Flammulina velutipes

2008-02-04 发布　　2008-05-04 实施

广东省质量技术监督局　发布

前　言

本标准由广东省农业厅提出并归口。

本标准起草单位：广东省食用菌行业协会和广东省微生物研究所。

本标准起草人：吴清平、杨小兵、朱少琼、黄文芳、胡惠萍、叶运寿、李森柱、张菊梅、郭伟鹏、廖世煌、张松、何焕清、 罗云。

金针菇

1 范围

本标准规定了金针菇[学名：Flammulina velutipes（Curt...Fr）Singer.]的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于金针菇的鲜品。

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 4789．2　食品卫生微生物学检验菌落总数测定

GB 4789．3　食品卫生微生物学检验大肠菌群测定

GB 4789．4　食品卫生微生物学检验沙门氏菌的检验

GB 4789．5　食品卫生微生物学检验志贺氏菌检验

GB 4789．10　食品卫生微生物学检验金黄色葡萄球菌检验

GB 4789．15　食品卫生微生物学检验霉菌和酵母计数

GB/T 5009.11　食品中总砷及有机砷的测定

GB/T 5009.12　食品中铅的测定

GB/T 5009.15　食品中镉的测定

GB/T 5009.17　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.20　食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.34　食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.105　黄瓜中百菌清残留量的测定

GB/T 5009.110　植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯残留量的测定

GB/T 5009.188　蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定

GB 7718　食品标签通用标准

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 12530　食用菌取样方法

GB/T 12531　食用菌水分测定

GB/T 12533　食用菌杂质测定

NY 5073-2001　无公害食品 水产品中有毒有害物质限量

NY/T 749-2003　绿色食品　食用菌

NY 5187-2002　无公害食品 罐装金针菇

ZB X70 005-89　罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1　一般杂质

附着在金针菇产品中的培养料（如：木屑、秸秆、棉籽壳等）。

3.2 有害杂质

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

3.3 碎菇

菌盖或菌柄的体积小于整朵菇的菌盖或菌柄一半的菇体碎块。

3.4 开伞菇

菌盖边缘平展或反卷的菇。

3.5 霉烂菇

有霉菌、细菌侵害痕迹的菇。

3.6 虫蛀菇

虫蚀或长虫的菇。

3.7 带根包装产品

指为延长保鲜期而连同根部少量培养基一同采下包装的产品。

4 要求

4.1 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	一级	二级	三级
菇质颜色	菌盖、菌褶、菌柄呈乳白色至黄色，色泽均匀，无水渍引起的褐斑。菌盖表面光滑，有光泽。无明显水渍斑和粘性。	菌盖、菌褶、菌柄呈乳白色至黄色，色泽均匀，无水渍引起的褐斑。菌盖表面光滑，有光泽。无明显水渍斑和粘性。	菌盖、菌褶、菌柄呈乳白色至黄色，色泽均匀，菌盖表面呈水渍状占菌盖总数1/3以下。边缘有明显可见水渍斑，手感有粘性占菌盖总数2/3以下。
菇形	菇形整齐，呈规整条形，菌盖圆整，边缘内卷，呈未开或半开状，菌盖直径在0.6cm~0.8cm之间占80%以上。菇柄长度在12cm~15cm的占重量80%以上，带根包装产品菇柄长度在14.5cm~16cm占重量80%以上。	菇形整齐，呈规整条形，菌盖圆整，边缘内卷，呈未开或半开状，菌盖直径在0.8cm~1.2cm之间占80%以上。菇柄长度在15cm~18cm的占重量80%以上，带根包装产品菇柄长度在17cm~20cm占重量80%以上。	菇形整齐，呈规整条形，菌盖较圆整，直径在0.8cm~1.3cm之间占80%以上。菇柄长度在15cm~18cm的占重量80%以上，带根包装产品菇柄长度在17cm~20cm占重量80%以上。
开伞菇	质量分数≤5%	质量分数≤5%	质量分数≤50%
碎菇	质量分数≤5%		
气味	具有新鲜金针菇特有的香味，无异味		
霉烂菇	无		
虫蛀菇	无		
一般杂质	无（带根包装产品除外）		
有害杂质	无		
含水量（%）	≤90		

4.2 安全指标

按NY/T 749-2003执行，同时应符合表2的规定。

表 2 安全指标

项　　目		指标
砷（以As计）(mg/kg)	≤	0.2
汞（以Hg计）(mg/kg)	≤	0.03
铅（以Pb计）(mg/kg)	≤	0.3
镉（以Cd计）(mg/kg)	≤	0.2
亚硫酸盐（以SO_2计）/(mg/kg)	≤	50
多菌灵(carbendazim)/(mg/kg)	≤	1.0
乐果（dimethoate）(mg/kg)	≤	0.1
敌敌畏(dichlorvos)/(mg/kg)	≤	0.1
溴氰菊酯(deltamethrin)/(mg/kg)	≤	0.01
氯氰菊酯(cypermethrin)/(mg/kg)	≤	0.05
百菌清(chlorothalonil)/(mg/kg)	≤	1.0
甲醛（formalin）/(mg/kg)		不得检出

4.3 卫生指标

应符合表3的规定。

表 3 卫生指标

产品		出厂	销售
霉菌总数（cfu/g）	≤	1000	1000
大肠菌群（MPN/100g）	≤	500	5000
大肠埃希氏菌		不得检出	不得检出
沙门氏菌		不得检出	----------
志贺氏菌		不得检出	----------
金黄色葡萄球菌		不得检出	----------

5 试验方法

5.1 感官

鼻嗅判断气味；肉眼观察外观形状、颜色、大小。霉烂菇、虫蛀菇、碎菇、开伞菇的检测方法为：

随机抽取样品 500g（精确至土 0.1g），分别拣出霉烂菇、虫蛀菇、碎菇、开伞菇，用感量为 0.1g 的天平称其质量，并按式（1）分别计算其占样品的百分率，结果精确到小数点后一位。

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

式中：

X——霉烂菇、虫蛀菇、杂质、碎菇、开伞菇的百分数，（%）；

m_1——破损菇、霉烂菇、虫蛀菇、杂质、碎菇、开伞菇的质量，单位为克（g）；

m——样品的质量，单位为克（g）。

重复三次取平均值。

5.2 杂质

按 GB／T12533 的规定执行。

5.3 含水量

按 GB／T12531 的规定执行。

5.4 安全指标

5.4.1 砷

按 GB／T5009.11 的规定执行。

5.4.2 汞

按 GB／T5009.17 的规定执行。

5.4.3 铅

按 GB／T5009.12 的规定执行。

5.4.4 镉

按 GB／T5009.15 的规定执行。

5.4.5 亚硫酸盐

按 GB／T5009.34 的规定执行。

5.4.6 氯氰菊酯、溴氰菊酯

按 GB／T5009.110 的规定执行。

5.4.7 乐果

按 GB／T5009. 20 的规定执行。

5.4.8 百菌清

按 GB／T5009. 105 规定执行。

5.4.9 多菌灵

按 GB／T5009.188 的规定执行。

5.4.10 甲醛

按 NY 5073-2001 附录 A 的规定执行。

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：

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、生产环境发生较大变化。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前，生产单位都要进行交收检验。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。

6.1.3 组批检验

同产地、同规格、同一生产周期采收的金针菇作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的金针菇作为一个检验批次。农贸市场和超市相同进货渠道的金针菇作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

6.2.1 按照 GB／T12530 中的有关规定执行。

6.2.2 报验单填写的项目应与实货相符，凡与实货单不符，品种、规格混淆不清，包装容器严重损坏者。应由交货单位重新整理后再行抽样。

6.3 包装检验

按第 8 章的规定进行。

6.4 判定规则

6.4.1　感官指标中气味、杂质、虫蛀菇、霉烂菇、开伞菇等 5 项中任何一项及以上不合格，可加倍抽样复验一次，若以上 5 项感官指标中任何一项及以上仍不合格，则判该批产品不合格。

6.4.2　含水量、安全及卫生指标中任何一项不能达到要求的，即判该批产品不合格。

6.4.3　该批次样本标识、包装、净含量（净重）不合格者，允许生产者进行整改后申请复验一次，若以上 3 项指标中任何一项及以上仍不合格，则判该批产品不合格。

7 标识

包装上的标识应按照中华人民共和国农产品质量安全法的要求，用中文标明产地和采收日期，字迹应清晰、完整、准确。

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、筐等应按产品的大小规格设计，同一规格应大小一致，牢固、整洁、干燥、透气、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。内包装材料卫生指标应符合 GB9687 或 GB9688 的规定。罐头金针菇的包装应符合 ZB X70 005-89 的要求。

8.1.2　按产品的品种、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，每件包装净含量（净重）不应超过 10kg。

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　防雨淋、防日晒、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　金针菇在 4℃~10℃条件下运输不超过 1d，在 1℃~2℃真空包装条件下运输不超过 20d。

8.3　贮存

金针菇在 1℃~ 4℃贮存不超过 10d，真空包装后 1℃~ 2℃冷藏贮存不超过 25d。