

ICS 65.020.20
B 20
备案号: 16135-2005

DB

北京市地方标准

DB11/T 250—2004

杏鲍菇

king oyster mushroom

2004-11-15 发布

2005-01-01 实施

北京市质量技术监督局 发布

前言

本标准由北京市农业局蔬菜处提出。

本标准由北京市农业局归口。

本标准起草单位：中国农业科学院土壤肥料研究所、北京市农业局、北京金信食用菌有限公司、大兴区科委、北京南辰天虹农艺有限公司。

本标准主要起草人：黄晨阳、陶志强、陈连武、张金霞、张瑞颖、何玉宁、张军、左雪梅、刘玉库、汪力。

杏鲍菇

1 范围

本标准规定了食用菌杏鲍菇的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮藏。

本标准适用于北京市食用菌杏鲍菇的鲜品，包括整菇和片菇。

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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- 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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的抽样方法
- 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 12531 食用菌水分测定
- DB11/ 153 蔬菜安全卫生要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

杏鲍菇 king oyster mushroom

中文学名，刺芹侧耳，*Pleurotus eryngii* (DC.: Fr) Quél., 隶属真菌门、担子菌纲、伞菌目、侧耳科、侧耳属。商品菇多为保龄球状和柱状。菌盖 1cm~13cm，半球形、扁平，呈浅盘或浅杯状，浅灰青褐色至灰黄色，表面粗糙似有绒毛或近龟裂，边缘内卷或呈波状。菌肉白色。菌褶污白色，延生，密菌，柄白色或乳白色，长 3cm~9cm，粗 0.5cm~3.5cm，粗壮，实心。

3.2

一般杂质 common foreign matters

杏鲍菇成品以外的植物性物质，如木屑、棉籽壳、稻草等培养料成份。

3.3

有害杂质 detrimental foreign matters

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

[NY 5095-2002, 定义 3.1.2]

4 要求

4.1 感官要求和水分指标

应符合表 1 规定。

表 1 无公害食用菌杏鲍菇的感官要求和水分指标

序号	项目		要 求
1	外形	整菇	菇体完整、无明显破损
		片菇% (质量分数)	带菌褶菇片 ≥ 15
2	颜色		菌盖浅灰青褐色至灰黄色, 菌柄白色或乳白色
3	菌褶		直立、干爽, 无倒伏
4	气味		具杏鲍菇特有的香味, 无异味
5	霉烂菇		无
6	虫蛀菇		无
7	一般杂质% (质量分数)		≤ 0.3
8	有害杂质		无
9	水分% (质量分数)		≤ 89

4.2 卫生指标

应符合表 2 规定。

表 2 无公害食用菌杏鲍菇的卫生指标

序号	项 目	指 标
1	总砷 (以 As 计) /(mg/kg)	≤ 0.5
2	铅 (以 Pb 计) /(mg/kg)	≤ 1.0
3	总汞 (以 Hg 计) /(mg/kg)	≤ 0.1
4	镉 (以 Cd 计) /(mg/kg)	≤ 0.5
5	六六六 (BHC) /(mg/kg)	≤ 0.1
6	滴滴涕 (DDT) /(mg/kg)	≤ 0.1
7	毒死蜱 (Chlorpyrifos) /(mg/kg)	≤ 0.05
8	多菌灵 (Carbendazim) /(mg/kg)	≤ 0.5

5 试验方法

5.1 感官和水分指标

5.1.1 整菇外形、颜色、菌褶、霉烂菇、虫蛀菇、有害杂质

肉眼观察。

5.1.2 气味

鼻嗅。

5.1.3 片菇外形和一般杂质

随机抽取样品 $500\text{g} \pm 0.1\text{g}$, 分别拣出带菌褶菇片、一般杂质, 用感量为 0.1g 的天平称其质量, 按

式(1) 计算其占样品的百分率,以 $X(\%)$ 计,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:

X ——带菌褶菇片、一般杂质的百分数(%) ;

m_1 ——带菌褶菇片、一般杂质的质量,单位为克(g);

m ——样品的质量,单位为克(g)。

5.1.4 水分

按 GB/T 12531 规定执行。

5.2 安全指标

5.2.1 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.2.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.3 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.2.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.2.5 六六六和滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.2.6 毒死蜱

按 GB/T 5009.145 规定执行。

5.2.7 多菌灵

按 GB/T 5009.188 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) 申请无公害农产品标志;
- b) 国家质量监督行政主管部门要求时;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- d) 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,生产者均应进行交收检验。交收检验内容包括感官和标识。检验合格后附合格证方可交收。

6.2 组批

产地抽样以同一品种、同一产地、相同栽培条件、同时采收的杏鲍菇作为一个检验批次;市场抽样以同一产地的杏鲍菇作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

按 GB/T 8855 中的有关规定执行。

报验单填写的项目应与货物相符，凡与货物不符，包装容器严重损坏者，应由交货者重新整理后再行抽样。

6.4 判定规则

6.4.1 感官要求中菌褶、气味、虫蛀菇、霉烂菇和有害杂质如有一项不符合要求，则判该批次产品不合格；感官指标中外形、颜色、菌褶、带菌褶片菇量、一般杂质任何一项不符合要求，均允许使用副样复检；若复检结果符合要求，则判该批次产品合格；若复检结果仍不符合要求，则判该批次产品不合格。

6.4.2 水分、卫生指标中任何一项不符合要求，即判该批次产品不合格。

6.4.3 其它卫生指标 其它农药的判定按 DB11/ 153 执行。

7 标识

产品应有明确标识，内容包括产品通用名称、产品执行标准、生产者及详细地址、联系方式、产地、净含量和包装日期等，字迹应清晰、完整、准确。

8 包装运输和贮藏

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。内包装材料具透气性或吸水性。若是塑料类应符合 GB 9687 或 GB 9688 规定。

8.1.2 每批报验的样品其包装规格、单位净含量应一致。

8.1.3 包装检验规则：逐件称量抽取的样品，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 运输时应轻装、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、无异味。

8.2.3 防日晒、防风沙、防雨淋，不可裸露运输。

8.2.4 不得与有毒、有害物品（如农药和化学物品等）、鲜活动物混装混运。

8.2.5 应在低温条件下运输，以保证产品风味和品质。

8.3 贮藏

贮存的杏鲍菇应松散包装，透气良好，菇体间不挤压，严防菇体腐烂。贮藏室温度 1℃~4℃。临时存放场所应卫生洁净、荫凉通风，防风沙、防雨淋。