B 05

DB13

河 北 省 地 方 标 准

DB13/T 766—2006

无公害食品 杏鲍菇

2006-04-27 发布　　2006-04-27 实施

河北省质量技术监督局 发布

食品伙伴网http://www.foodmate.net/

食品伙伴网http://www.foodmate.net/

前　言

本标准由河北省农业厅提出。

本标准起草单位：河北省农业环境保护监测站。

本标准主要起草人：王元仲、李冬梅、黄玉宾、高云凤、段艳玲。

食品伙伴网http://www.foodmate.net/

食品伙伴网http://www.foodmate.net/

无公害食品　杏鲍菇

1　范围

本标准规定了无公害食品杏鲍菇的质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于人工栽培的杏鲍菇鲜品。

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/T 5009.3—2003　食品中水分的测定

GB/T 5009.11—2003　食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12—2003　食品中铅的测定

GB/T 5009.15—2003　食品中镉的测定

GB/T 5009.17—2003　食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.20—2003　食品中有机磷农药残留量的测定

GB/T 5009.188—2003 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定

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 18406.1　农产品安全质量　无公害蔬菜安全要求

NY/T 5344.3—2006　无公害食品　产品抽样规范　第3部分：蔬菜

3　要求

3.1　感官指标

应符合表1规定。

表1　无公害食品　杏鲍菇的感官指标

序号	项　目	指　标
1	外观	菇形完整，大小基本均匀，菌柄白色，菌盖浅灰或浅褐色
2	气味	具杏鲍菇特有的杏仁香味，无异味
3	霉烂菇	无
4	虫蛀菇/%（质量分数）	≤1
5	水分/%	≤91

3.2　卫生指标

应符合表2规定。

食品伙伴网http://www.foodmate.net/

表2 无公害食品 杏鲍菇的卫生指标

序号	项 目		指 标/（mg/kg）
1	砷（以As计）	≤	0.5
2	铅（以Pb计）	≤	1
3	汞（以Hg计）	≤	0.1
4	镉（以Cd计）	≤	0.5
5	多菌灵	≤	0.5
6	敌敌畏	≤	0.5

3.3 其它有毒有害物质残留量应符合 GB 18406.1 规定。

注：本条中其它有毒有害物质是指生产上使用的除 3.2 条规定的药物品种以外的其它品种。

4 试验方法

4.1 感官指标的检验

4.1.1 肉眼观察外观、霉烂菇、虫蛀菇的情况。

4.1.2 鼻嗅气味。

4.1.3 水分 按GB/T 5009.3—2003规定执行。

4.2 卫生指标的检验

4.2.1 砷

按 GB/T 5009.11—2003 规定执行。

4.2.2 汞

按 GB/T 5009.17—2003 规定执行。

4.2.3 铅

按 GB/T 5009.12—2003 规定执行。

4.2.4 镉

按 GB/T 5009.15—2003 规定执行。

4.2.5 多菌灵

按 GB/T 5009.188—2003 规定执行。

4.2.6 敌敌畏

按 GB/T 5009.20—2003 规定执行。

4.3 标志和包装的检验

按第 6 章规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

同一产地、同时采收的杏鲍菇作为一个检验批次。

5.2 抽样方法

5.2.1 抽样

按 NY/T 5344.3—2006 规定执行。

5.2.2 报验单填写的项目应与实货相符，凡与实货不符、包装严重损坏者，应由交货单位重新整理后再行取样。

食品伙伴网http://www.foodmate.net/

5.3 检验分类

5.3.1 型式检验

型式检验是对本标准规定的全部要求进行检验。一般一年检验一次，当有下列情形之一者也应进行型式检验：

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环境发生较大变化。

5.3.2 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。

5.4 判定规则

卫生指标有一项不能达到要求的，即判该批次产品不合格；卫生指标合格，但感官指标、标志和包装有不合格项时，允许对不合格项进行加倍抽样复验，复验仍不合格即判该批次产品不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 包装上的标志和标签应标明产品名称、生产者、产地、净含量、采收日期、贮存方法和保质期等，字迹应清晰、完整、准确。

6.2 包装

6.2.1 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。内包装材料卫生指标应符合 GB 9687 或 GB 9688 规定。

6.2.2 每批报验的产品其包装规格、单位净含量应一致。

6.2.3 包装检验规则：逐件称量抽取的样品，平均净含量不应低于包装标识的净含量。

6.3 运输

6.3.1 运输时轻装、轻卸，避免机械损伤。

6.3.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。

6.3.3 防日晒、防雨淋，不可裸露运输。

6.3.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

6.3.5 应在低温条件下运输，以保持产品的品质。

6.4 贮存

在 1℃～5℃的温度条件下贮存。

食品伙伴网http://www.foodmate.net/

食品伙伴网http://www.foodmate.net/