

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 1722—2019

杏鲍菇分级

Pleurotus eryngii classification

2019-12-31发布

2020-03-01实施

湖南省市场监督管理局 发布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 质量要求..... 2

5 检验方法..... 3

6 抽样规则..... 4

7 包装、运输和贮存..... 4

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准与前版相比，主要变化如下：规范性引用文件的修改；鲜品感官理化指标的修改；切片干品感官理化指标的修改；安全卫生指标的修改。

本标准由湖南省供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位：湖南省食用菌研究所。

本标准起草人：王春晖、姜性坚、冯立国、徐宁、陆欢、邓召利、胡汝晓、黄晓辉、彭运祥。

本标准历次版本发布情况：2010 年 12 月 04 日第一次发布，2019 年 12 月 31 日第二次发布。

杏鲍菇分级

1 范围

本标准规定了各等级杏鲍菇（*Pleurotus eryngii*）的质量要求、检验方法、抽样规则、包装、运输和贮存条件。

本标准适用于杏鲍菇产品的分级。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.2 食品安全国家标准 食品中的水分测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 12728 食用菌术语

3 术语和定义

GB/T 12728 确定的术语和定义适用于本标准。

3.1

杏鲍菇 *Pleurotus eryngii*

又名刺芹侧耳，属担子菌亚门，蘑菇纲，蘑菇目，侧耳科，侧耳属，子实体肉质。

3.2

一般杂质

杏鲍菇成品以外的植物性物质（如：稻草、秸秆、木屑等）。

3.3

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、金属、玻璃、石粒等）。

3.4

残缺菇

菌盖、菌柄或其切片不完整。

3.5

霉变菇

有霉菌侵染痕迹。

3.6

虫蛀菇

有虫害痕迹。

3.7

大小

菌盖直径及菌柄长度。

4 质量要求

4.1 感官理化指标

4.1.1 鲜品感官理化指标

应符合表 1 规定。

表 1 鲜品感官理化指标

项 目	一级	二级	三级
色 泽	具有本品种采摘期的正常色泽		
形 状	菌盖完整、周正、无残缺，菌柄无弯曲，盖和柄半径大小差异不超过 $\pm 0.1\text{cm}$ 。	菌盖较完整、较周正、允许轻度残缺，菌柄允许轻度弯曲，盖和柄半径大小差异不超过 $\pm 0.2\text{cm}$ 。	菌盖基本完整、允许有残缺，菌柄允许弯曲，盖和柄半径大小差异不超过 $\pm 0.3\text{cm}$ 。
大 小	同批包装，菇体长度差异 $\pm 0.5\text{cm}$ ，菌盖直径差异 $\pm 0.3\text{cm}$	同批包装，菇体长度差异 $\pm 0.8\text{cm}$ ，菌盖直径差异 $\pm 0.5\text{cm}$	同批包装，菇体长度差异 $\pm 1\text{cm}$ ，菌盖直径差异 $\pm 0.8\text{cm}$
气 味	具有本品种鲜品特有的香味，无异味		
机械伤	无正常视力可见机械伤	允许有少许	允许有
霉烂菇	无正常视力可见霉烂菇		
虫蛀菇	无正常视力可见虫蛀菇		
项 目	一级	二级	三级
一般杂质	无正常视力可见外来杂质	无正常视力可见外来杂质	$\leq 0.1\%$
有害杂质	无正常视力可见外来杂质		
水分	天然含水量		

4.1.2 切片干品感官理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 切片干品感官理化指标

项 目	一级	二级	三级
色 泽	白色或黄白色		
菇 形	切片完整，厚薄均匀，厚度 $0.1\text{cm} \sim 0.2\text{cm}$	切片较完整，厚薄较均匀，厚度 $0.1\text{cm} \sim 0.3\text{cm}$	切片不完整，厚薄不均匀，厚度 $0.1\text{cm} \sim 0.4\text{cm}$

表 2 切片干品感官理化指标 （续）

大 小	同批包装，切片大小基本一致，切片长度差异±0.5cm，厚度	同批包装，切片大小允许有一定差异，切片长度差异±1cm	同批包装，切片大小允许有差异，切片长度差异±1.5cm
气 味	具有干品特有的香味		
霉烂菇	无正常视力可见霉烂菇		
虫蛀菇	无正常视力可见虫蛀菇	≤1%	≤2%
一般杂质	无正常视力可见一般杂质	≤0.5%	≤1%
有害杂质	无正常视力可见外来杂质		
水分	≤12%		

4.2 安全卫生指标

应符合 GB 7096 规定 。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 外观

肉眼观察颜色、厚薄、形状、开伞度、干品大小、菌柄、残缺、虫孔、霉斑菇、杂质和机械伤是否符合等级要求，目测有无不允许混合物混入。

5.1.2 气味

干杏鲍菇用 60℃～70℃温水浸泡后嗅辨气味，鲜杏鲍菇直接嗅辨气味，不允许有异味。

5.1.3 干度

握干品稍有弹性，菇体不碎为含水量适当；握之易碎，为干燥过度；握之手感柔软为含水量过多。

5.2 计量方法

分取样品 500g，检出虫孔、霉斑、残缺菇、杂质质量，计算结果保留小数点后一位。

结果计算：X= $m_1/m_2 \times 100$

式中：X——虫孔、霉斑、残缺菇、杂质百分数，%；

m_1 ——虫孔、霉斑、残缺菇、杂质质量，g；

m_2 ——样品质量，g。

5.3 大小测量

测量鲜品菌体的长度、直径等。

5.4 理化指标检验

5.4.1 水分检测按 GB 5009.2 规定执行。

5.4.1 杂质检测按 GB/T 12533 规定执行。

5.5 安全卫生指标检验

按 GB 7096 规定执行。

6 抽样规则

6.1 组批规则

同一产地、同时采收的杏鲍菇作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

6.2.1 按 GB/T 8855 规定执行。

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

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

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。内包装材料应符合 GB 4806.7 规定。

7.2 运输

7.2.1 运输时轻装、轻卸，避免机械损伤。

7.2.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。

7.2.3 防日晒、防雨淋、不可裸露运输。

7.2.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

7.2.5 鲜杏鲍菇应在低温条件下运输，以保护产品的良好品质。

7.3 贮存

7.3.1 干杏鲍菇

在避光、阴凉、干燥、洁净处常温贮存，注意防毒、防虫，不得与有毒有害和对菇有影响的物品混贮。

7.3.2 鲜杏鲍菇

在 1℃~5℃ 的冷库中贮存，库内相对湿度 80%~85%，不得与有毒有害和对菇有影响的物品混贮。
