

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3418—2019

杏鲍菇等级规格

Grades and specifications of *pleurotus eryngii*

2019-01-17 发布

2019-09-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB / T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业农村部种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：浙江省农业科学院、磐安县农业技术推广中心。

本标准主要起草人：胡桂仙、赵首萍、金群力、朱加虹、王强、谢磊、刘笑宇、赖爱萍、卢淑芳。

杏鲍菇等级规格

1 范围

本标准规定了杏鲍菇的术语和定义、要求、检验方法、包装、标识和储运。
本标准适用于杏鲍菇鲜品的等级规格划分。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杏鲍菇 *Pleurotus eryngii*

又名刺芹侧耳,属担子菌亚门层菌纲伞菌目侧耳科侧耳属,子实体肉质。菌盖中央稍凹,近圆形、漏斗形,表面淡黄色、淡红褐色、灰褐色,有丝状光泽,平滑,有近放射状或波浪状细条纹;菌褶延生、乳白色,边缘及两侧平滑;菌柄侧生、偏生至中生,表面光滑,白色或近白色,圆柱形、近似圆柱形、棒槌形,中实。

3.2

残缺菇 fragmentary mushroom

菌柄、菌盖不完整的菇体。

3.3

畸形菇 deformed mushroom

因受物理、化学、生物等不良因素影响形成的变形杏鲍菇。

注:改写 GB/T 12728—2006,定义 2.7.15。

3.4

附着物 attachment

附着在杏鲍菇产品中的培养料残渣等。

4 要求

4.1 基本要求

杏鲍菇应符合下列基本要求:

- 具有杏鲍菇特有的外观、形状、色泽,无异种菇;
- 外观新鲜,发育良好,具有该品种应有特征;

- c) 无异味、霉变、腐烂；
- d) 无坏死组织，菇盖、菇柄中部无严重机械伤；
- e) 无病虫害造成的损伤；
- f) 清洁、无肉眼可见的其他杂质、异物。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下，杏鲍菇分为特级、一级和二级，各等级应符合表 1 的要求。

表 1 杏鲍菇等级要求

项 目	要 求		
	特级	一级	二级
色泽	菌柄白色、近白色；菌盖浅灰或浅褐色、表面有丝状光泽；菌肉白色；菌褶肉白色至浅褐色		
光滑度	菌盖、菌柄光滑	菌盖、菌柄较光滑	菌盖、菌柄较光滑
形状	菇盖近圆形；菇柄圆柱形、近似圆柱形、棒槌形，中实		
	菇形完整、周正、无残缺，菌柄无明显弯曲	菇形较完整、较周正，允许有轻度残缺或弯曲	菇形基本完整，允许有残缺或弯曲
气味	杏鲍菇特有的轻微杏仁香味、无异味		
异物	霉烂菇、虫体、毛发、金属物、沙石等肉眼可见异物不允许混入		
残缺菇，%(质量比)	≤0.5	≤1.0	≤2.0
畸形菇，%(质量比)	0	≤1.0	≤2.0
附着物，%(质量比)	≤0.3	≤0.5	≤1.0

4.2.2 等级容许度

按质量计：

- a) 特级允许有 5%不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- b) 一级允许有 8%不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- c) 二级允许有 12%不符合该等级的要求，但符合基本要求。

4.3 规格

4.3.1 规格划分

以菌柄直径、菌柄长度为指标，杏鲍菇划分为小(S)、中(M)、大(L)3 种规格，规格划分应符合表 2 的要求。

表 2 杏鲍菇规格

项 目	要 求		
	大(L)	中(M)	小(S)
菌柄直径,cm	>5.0	4.0~5.0	<4.0
菌柄长度,cm	>17.0	14.0~17.0	<14.0
整齐度要求	同批包装，菌柄直径差异±1.0 cm，菌柄长度差异±1.0 cm	同批包装，菌柄直径差异±0.5 cm，菌柄长度差异±1.0 cm	同批包装，菌柄直径差异±0.5 cm，菇体长度差异±0.5 cm
注：大(L)、中(M)规格的划分满足菌柄直径或菌柄长度 2 个条件之一即为满足相应规格要求，小(S)规格划分需要同时满足菌柄直径和菌柄长度 2 个条件。			

4.3.2 规格容许度

各规格的容许度按质量计：

- a) 大(L)允许有 5%的产品不符合该规格要求；
- b) 中(M)允许有 8%的产品不符合该规格要求；

c) 小(S)允许有 12%的产品不符合该规格要求。

5 检验方法

5.1 色泽、光滑度、形状、气味、异物

用肉眼观察、鼻嗅等方法测试。

5.2 残缺菇、畸形菇、附着物

随机抽取 10 个杏鲍菇进行测定,分别拣出残缺菇、畸形菇、附着物,用感量为 0.1 g 天平称其质量,并按式(1)分别计算其占样品的百分率,精确到小数点后 1 位。

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

式中:

X ——残缺菇、畸形菇、附着物的质量分数,单位为克每百克(g/100 g);

m_1 ——样品中残缺菇、畸形菇、附着物的质量,单位为克(g);

m ——样品的质量,单位为克(g)。

5.3 菌柄直径、菌柄长度

随机抽取 10 个杏鲍菇进行测定,用精度为 1 mm 的量具,量取菌柄的最大和最小直径,计算出杏鲍菇菌柄直径平均值。量取菌柄的最大和最小长度,计算出菌柄长度的平均值。

6 包装

6.1 基本要求

同一包装内的杏鲍菇产品应具有一致的等级、规格、品种和来源,不允许混级包装。包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。包装不应对杏鲍菇造成损伤,包装内不应有异物。

6.2 包装方式

杏鲍菇用带气孔的聚乙烯、聚丙烯塑料袋、塑料膜或自黏保鲜膜作为内包装,同时用内衬塑料薄膜袋的纸箱、塑料周转箱或聚苯乙烯包装箱作为外包装。外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒,便于装卸、仓储和运输。包装箱内杏鲍菇应水平紧密排放,但不应挤压。

6.3 包装材料

包装材料应清洁、干燥、牢固、无污染、无毒、无异味、内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等。纸箱应符合 GB/T 6543 的规定,塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定,聚苯乙烯包装箱应符合 GB 4806.7 的规定,内包装用的聚乙烯、聚丙烯塑料袋、塑料膜或自黏保鲜膜应符合 GB 4806.7 的规定。

6.4 净含量及允许误差

单位包装单位净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求。

6.5 限度范围

每批受检样品质量不符合等级,大小不符合规格要求的允许误差,按所检单位的平均值计算,其值不应超过规定的限度,且任何所检单位的允许误差值不应超过规定值的 2 倍。

7 标识

7.1 包装标识

应符合 GB/T 191 和 NY/T 1655 的规定,产品包装应标明产品名称、等级、规格、产品采用标准、净含量、采收和包装日期、生产单位及详细地址、联系电话等。标注内容要求字迹清晰、规范、完整、准确。

7.2 等级标识

采用“特级”、“一级”和“二级”表示。

7.3 规格标识

采用“小(S)”、“中(M)”和“大(L)”表示,同时标注相应规格指标值的范围。

8 储运

8.1 储存

鲜杏鲍菇应储存在 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 条件下,杏鲍菇不应裸露储存,应包装严格密封置于避光、通风良好、阴凉干燥、防虫、防鼠处储存。不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物。一般即时销售及短途运输的鲜销杏鲍菇,可采用常温方式进行储运;对于长距离运输的鲜食杏鲍菇,宜采用 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 温度可调的冷链方式进行运输。

附 录 A
(资料性附录)
杏鲍菇等级、规格和包装参考图例

A.1 杏鲍菇不同等级、规格实物图例

见图 A.1。

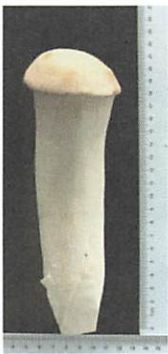
规格 / 等级	大(L)	中(M)	小(S)
特级			
一级			
二级			

图 A.1 杏鲍菇不同等级、规格实物图例

A.2 杏鲍菇不同包装实物图例

见图 A.2。



图 A.2 杏鲍菇不同包装实物图例

中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
杏 鲍 菇 等 级 规 格

NY/T 3418—2019

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)

中农印务有限公司印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2019 年 5 月第 1 版 2019 年 5 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·4775

定价: 20.00 元



NY/T 3418—2019

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261