

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DB 52/T545—2008

织金竹荪

2008—10—13 发布

2008—10—13 实施

贵州省质量技术监督局 发 布

目 次

目 次.....	I
前 言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 要求.....	3
5 试验方法.....	3
6 检验规则.....	5
7 标志、标签、包装、运输、贮存.....	5

前 言

本标准第 4 章、7.1 条为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准由织金县果蔬协会提出并归口。

本标准由贵州省质量技术监督局批准。

本标准由织金县质量技术监督局、织金县果蔬协会负责起草。

本标准主要起草人：龙勇、雷恩昌、阳旭、周鹏、李启华。

织金竹荪

1 范围

本标准规定了织金竹荪的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于织金县行政区域内人工栽培竹荪干品。

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 食品中水分的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食用菌卫生标准

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12532 食用菌灰分测定

GB/T 15673 食用菌粗蛋白含量测定方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令 《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标准。

3.1 织金竹荪

竹荪属鬼笔科竹荪属，竹荪子实体由菌盖、菌裙、菌柄、菌托四部分组成，本标准中的竹荪仅指具有商品价值的部分：菌盖、菌裙和菌柄。

注：本标准中的织金竹荪具有风味独具，其主食部分菌柄肥厚脆嫩，气息清香、味道鲜美、脆嫩爽口，久煮不烂。

3.2 碎菇体

长度在 10 毫米以下的，形状不规则的竹荪碎片。

3.3 残缺菇

因受机械损伤而残缺不全的竹荪子实体。

3.4 一般杂质

竹荪成品以外的植物性物质（如稻草、秸秆、木屑、竹枝等）及无食用价值的菌托。

3.5 有害杂质

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

4 要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标		
	特 级	一 级	二 级
色泽	微黄色或米黄色。		
形状	菌裙呈网状，菌柄、菌盖完整		
气味	竹荪特有香味，无异味		
菌柄宽度/(mm)	≥20	≥18	≥15
菌柄长度/(mm)	≥150	≥120	≥80
残缺菇/(%)	≤1.0	≤3.0	≤5.0
碎菇体/(%)	≤0.5	≤2.0	≤4.0
一般杂质/(%)	≤1.0	≤1.5	≤2.0
虫蛀菇	无		
霉变菇	无		
有害杂质	无		

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 / (g/100g)	≤15.0
粗蛋白（干重计） / (g/100g)	≥6.0
粗纤维（干重计） / (g/100g)	≤13.0
灰分/ (g/100g)	≤8.0
总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤1.0
总汞（以 Hg 计） / (mg/kg)	≤0.2
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤2.0
六六六 / (mg/kg)	≤0.2
滴滴涕 / (mg/kg)	≤0.1
亚硫酸盐以（SO ₂ 计） / (mg/kg)	≤400

4.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、形状、气味

肉眼观察形状、色泽；鼻嗅判断气味。

5.1.2 菌柄宽度、菌柄长度

随机取不少于 10 个竹荪菌柄，用精度为 0.1mm 的量具，量取每个菌柄的最大宽度和最大长度，计算出菌柄的平均宽度和长度。

5.1.3 残缺菇、碎菇体、虫蛀荪、霉变荪、一般杂质、有害杂质

随机抽取样本 150.0 g（精确到 0.1 g），分别拣出残缺荪、破损荪、虫蛀荪、霉变荪、一般杂质、有害杂质，用感量为 0.1 g 的天平称其质量，分别计算出占样本的百分率，以 X 计，按公式(1)计算，计算结果精确到小数点后一位。

$$X(\%) = \frac{M_1}{M} \times 100 \text{-----}(1)$$

式中：M₁——残缺荪、破损荪、虫蛀荪、霉变荪、一般杂质、有害杂质的质量，单位为克(g)；

M——样品质量，单位为克(g)；

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3 规定执行。

5.2.2 粗蛋白

按 GB/T 15673 规定执行。

5.2.3 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定执行。

5.2.4 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

5.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.2.6 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.7 总汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.2.8 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.2.9 亚硫酸盐（以 SO_2 计）

称取粉碎后的样品 1.0 g（精确至 ± 0.01 g），在 200mL 蒸馏水(450C-600C)中浸泡 1 h，离心后倾去水分取沉淀，按 GB/T 5009.34 规定进行。

5.3 净含量

按 JJF1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同产地、同规格采收的织金竹荪作为一个检验批次；批发市场、农贸市场和超市相同进货渠道的织金竹荪作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

从同一批次的 5 个位置各取样 1 份，每份为 200 克，总量为 1000 克，将所取样品按 4 分法分成 2 袋封样，每袋样品 500 克，1 袋送检，1 袋作为留样复验备查之用。

6.3 型式检验

型式检验项目包括：第 4 章要求中的全部项目。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要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产技术，环境发生较大变化。

6.4 交收检验

6.4.1 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要求、水分、灰分、净含量、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

6.4.2 以表 1 中除霉变菇、有害杂质指标外的规定确定受检批次产品的等级。同级指标中任何一项达不到该级指标即降为下一级，达不到二级要求为等外品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

包装物上应有明显标志，标签内容除应符合 GB 7718 规定外，还应标明食用方法。

（注：食用方法为本产品在烹饪前先用 30 -50 °C 温水浸泡 0.5-1 h 后在进行烹饪。）

7.2 包装

包装材料应符合国家卫生要求。

7.3 运输、贮存

在运输过程中，应防雨防潮、防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生、干燥，不得与有毒、有污染的物品混运。贮存环境应清洁、干燥、通风、无异味。