

DB35

福建省地方标准

DB 35/ 551—2004

食用菌质量安全要求

2004-08-20 发布

2004-10-01 实施

福建省质量技术监督局 发布

目 次

1 前言	II
2 范围	1
3 规范性引用文件	1
4 术语和定义	1
5 要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	3
8 标志、标签、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准4.2、7.1、7.2为强制性条款，其余为推荐性条款。

为了规范食用菌的生产、加工和销售，对食用菌产品的感官指标和卫生指标作了具体的规定，特别是控制重金属、亚硫酸盐、农药等有毒有害物质在食用菌中的残留量，确保食用菌产品的质量安全，保护广大消费者的人体健康，促进食用菌产业健康稳定持续发展，特制定本标准。

本标准的各项技术指标是在现有国家与我省地方标准的基础上，结合我省食用菌生产和质量控制的实际情况，并参考了国际食品法典委员会（CAC）及有关发达国家的标准制定的。

本标准由福建省农业厅提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：福建省食用菌工作办公室、福建省科技厅星火计划办公室。

本标准主要起草人：黄志龙、林伯德、郑立威、肖淑霞、陈道辉、王昕、黄佳佳、张惠珍、张旭明、林园。

食用菌质量安全要求

1 范围

本标准规定了食用菌的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输及贮存。本标准适用于人工栽培的食用菌鲜品和干品。

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 5009.11-2003 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 5009.19-2003 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20-2003 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.34-2003 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.38-1996 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8170-1987 数值修约规则
- GB 11675 银耳卫生标准
- GB/T 12530-1990 食用菌取样方法
- GB/T 12533-1990 食用菌杂质测定
- GB/T 17332-1998 食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- SN 0220-1993 出口水果中多菌灵残留量检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

霉变菇

发霉变质的食用菌。

3.2

虫损菇

遭受虫蛀、虫损的食用菌。

3.3**杂质****3.3.1****一般杂质**

同品种成品以外的植物性物质（如：异种菇、稻草、秸秆、木屑等）。

3.3.2**有害杂质**

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、玻璃石等）。

4 要求**4.1 感官指标**

应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

序 号	项 目	要 求
1	外观	具有该食用菌固有的形态和色泽
2	气味	具有该食用菌固有的气味，无异味
3	霉变菇	不允许
4	虫损菇（质量分数，%）	≤1.0
5	杂 质 一般杂质（质量分数，%）	≤0.5
	有害杂质	不允许

1.2 卫生指标

应符合表 2 规定。

表2 卫生指标

单位为 mg/kg

序 号	项 目	最高限量	
		鲜食用菌	干食用菌
1	总砷（以 As 计）	0.5	1.0
2	铅（以 Pb 计）	1.0	2.0
3	总汞（以 Hg 计）	0.1	0.2
4	镉（以 Cd 计）	0.5	1.0
5	六六六（BHC）	0.1	0.2
6	滴滴涕（DDT）	0.1	
7	多菌灵（Carbendazim）	0.5	
8	敌敌畏（Dichlorvos）	0.5	
9	毒死蜱（Chlorpyrifos）	0.05	
10	氯氰菊酯（Cypermethrin）	0.05	
11	溴氰菊酯（Deltamethrin）	0.01	
12	甲基托布津（Thiophanate-methyl）	1.0	

表 2 (续)

单位为 mg/kg

序 号	项 目	最高限量	
		鲜食用菌	干食用菌
13	亚硫酸盐（以 SO ₂ 计）	50.0	
注：（1）本表规定镉指标不适用于姬松茸（巴西蘑菇）。			
（2）银耳除按 GB 11675 的规定执行外，还要符合 4—13 项要求。			

5 试验方法

5.1 感官指标的检验

5.1.1 用肉眼观察或相应准确度的计量器具进行检测外观、霉变菇、虫损菇、一般杂质和有害杂质的情况。

5.1.2 鼻嗅气味。

5.1.3 杂质按 GB/T 12533 规定执行。

5.2 卫生指标的检验

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、滴滴涕

按GB/T 5009.19规定执行。

5.2.6 多菌灵

按SN 0220规定执行。

5.2.7 敌敌畏、毒死蜱

按GB/T 5009.20规定执行。

5.2.8 氯氰菊酯、溴氰菊酯

按GB/T 17332规定执行。

5.2.9 甲基托布津

按GB/T 5009.38中4.7规定执行。

5.2.10 亚硫酸盐

按GB/T 5009.34规定执行。

6 检验规则

6.1 组批: 同一品种、同一产地、同时采收、同一规格作为一个检验批次。

6.2 取样方法：按GB/T 12530规定执行。

6.3 检验结果的数据修约：按GB/T 8170规定执行。

6.4 检验分类

6.4.1 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) 国家及省质量监督机构或行业主管部门提出要求时。
- b) 栽培技术或条件等有重大改变时。
- c) 其它认为有必要的情况。

6.4.2 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。

6.5 判定规则

6.5.1 按本标准规定的方法进行测定，测定的结果符合本标准要求的，即判该批产（样）品为合格。

6.5.2 若被检产（样）品有一项指标不符合表2中的规定，则判该产（样）品为不合格。

6.5.3 若被检产（样）品符合表2中的规定，而与表1中的规定不符，则允许复检1次，若再不符合，则判该产（样）品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签按GB 7718规定执行，包装物上应标明：

- a) 产品名称、产品标准号；
- b) 生产企业名称、地址、产品原产地；
- c) 产品质量等级、净含量；
- d) 生产日期、保质期、贮藏指南。

7.2 包装

应采用符合食品卫生标准的包装材料。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒雨淋，并采用无污染的交通工具，不得与其他有毒有害物品混装混运；鲜品应在低温条件下运输，以保持产品的良好品质。

7.4 贮存

贮存场所应清洁卫生，不得与有毒有害物品混存混放；鲜品应在1℃～5℃的冷库中贮存。