

DB41

河南省地方标准

DB41/T287—2002

无公害食用菌质量安全要求

2002—07—19 发布

2002—07—22 实施

河南省质量技术监督局 发布

前 言

为了规范食用菌的生产、加工和销售，控制重金属、农药等有毒有害物质在食用菌中的残留量，确保无公害食用菌的食用安全，保护广大消费者的人体健康，特制定本标准。

本标准的各项技术指标是在现有国家标准的基础上，结合河南省食用菌生产和质量控制的实际情况，并参考了上海市和有关发达国家的标准制定的。

本标准由河南省质量技术监督局提出。

本标准起草单位：南阳市质量技术监督局、河南省农业厅经济作物站、西峡县食用菌科研中心、西峡县质量技术监督局。

本标准起草人：李晓鹏、张大鹏、谢清超、程 锋。

无公害食用菌质量安全要求

1 范围

本标准规定了无公害食用菌的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮运。

本标准适用于无公害食用菌的生产、加工和销售。

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构成本标准的条款，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 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T5009.19—1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T8170—1987 数值修约规则
- GB 11675—1989 银耳卫生标准
- GB/T12530—1990 食用菌取样方法
- GB/T12531—1990 食用菌水分测定
- GB/T12533—1990 食用菌杂质测定
- GB/T14929.4—1994 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定方法
- SN 0162—1992 出口水果中甲基托布津残留检验方法
- SN 0334—1995 出口水果和蔬菜中 22 种有机磷农药残留量检验方法
- SN 0337—1995 出口水果和蔬菜中克百威残留量检验方法
- SN 0528—1996 出口粮谷中除虫脲残留量检验方法
- SN 0601—1996 出口粮谷中毒虫畏残留量检验方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

无公害食用菌

有害或有毒物质含量或残留量控制在安全要求允许范围内，符合本标准的食用菌。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表 1 规定。

表1 感官要求

序 号	项 目	要 求
1	颜色	有正常食用菌的固有颜色
2	形状	菇形正常、规整
3	大小	中等, 均匀一致
4	气味	有正常食用菌的香味, 无异味
5	开伞程度	未开伞或少量轻度开伞, 饱满, 有弹性
6	残缺菇%	重量 ≤ 1
7	虫蛀、霉变菇%	重量 ≤ 1
8	杂质%	重量 ≤ 1
9	干菇水分%	≤ 13
10	不允许混入物	毒菇、异种菇、活虫体、动物毛发和排泄物、其它杂物

4.2 有毒有害物质限量要求

应符合表2规定。

表2 有毒有害物质限量要求

序号	项 目	指 标	
		干食用菌	鲜食用菌
1	砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 1.0	0.5
2	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 2.0	1.0
3	汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.2	0.1
4	六六六, mg/kg	≤ 0.2	0.1
5	滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	0.1
6	敌敌畏, mg/kg	——	0.5
7	毒虫畏, mg/kg	——	0.05
8	毒死蜱, mg/kg	——	0.05
9	甲基托布津, mg/kg	——	1
10	溴氰菊酯, mg/kg	——	0.01
11	除虫脲, mg/kg	——	0.1
12	甲胺磷	不得检出	不得检出
13	甲拌磷	不得检出	不得检出
14	对硫磷	不得检出	不得检出
15	克百威	不得检出	不得检出

序号	项 目	指 标	
		干食用菌	鲜食用菌
16	水胺硫磷	不得检出	不得检出
17	甲基对硫磷	不得检出	不得检出
18	久效磷	不得检出	不得检出
19	马拉硫磷	不得检出	不得检出

5 试验方法

5.1 感官要求

- 5.1.1 表1中的1—3、5—8、10项以肉眼观察。
- 5.1.2 表1中第4项以鼻嗅辨或用60℃—70℃水浸泡后嗅辨气味。
- 5.1.3 表1中第9项水分按GB12531执行。
- 5.1.4 表1中第8项食用菌的杂质按GB12533执行。
- 5.1.5 表1中第6、7项操作计算按下面方法进行。

分取样品500g检出虫蛀菇、霉变菇、残缺菇，称重、计算，结果取小数点后一位。

计算公式： $X = (m_1/m_2) \times 100$

式中：X——为检样中虫蛀菇或霉变菇或残缺菇的质量百分数；

m_1 ——为检样中虫蛀菇或霉变菇或残缺菇的质量，g；

m_2 ——为检样质量，g。

5.2 有毒、有害物质

- 5.2.1 砷的测定：按GB 5009.11规定执行。
- 5.2.2 铅的测定：按GB 5009.12规定执行。
- 5.2.3 汞的测定：按GB 5009.17规定执行。
- 5.2.4 六六六、滴滴涕的测定：按GB 5009.19规定执行。
- 5.2.5 敌敌畏、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、对硫磷、水胺硫磷、甲基对硫磷、久效磷、马拉硫磷测定：按SN 0334规定执行。
- 5.2.6 毒虫畏的测定：按SN 0601规定执行。
- 5.2.7 甲基托布津的测定：按SN 0162规定执行。
- 5.2.8 溴氰菊酯的测定：按GB/T14929.4规定执行。
- 5.2.9 除虫脲的测定：按SN 0528规定执行。
- 5.2.10 克百威的测定：按SN 0337规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样

抽样方法按照GB 12530进行。

6.2 数据修约

检验结果的数据修约按照GB/T 8170进行。

6.3 检验项目

- 6.3.1 必检项目为 4.1 中表 1 各项和 4.2 表 2 中 1—5 项。银耳按 GB 11675 的规定执行。
- 6.3.2 抽检项目为表 2 中第 12—19 项。
- 6.4 型式检验
 - 6.4.1 国家及省有关部门提出要求时。
 - 6.4.2 种植技术或条件等有重大改变时。
 - 6.4.3 其它认为有必要的情况。
- 6.5 判定规则
 - 6.5.1 感官指标应符合 4.1 中表 1 的规定，无公害安全卫生指标应符合 4.2 中表 2 的规定。
 - 6.5.2 若被检产（样）品中有一项指标不符合表 2 中的规定，则该产（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，则被检产（样）品为不合格产（样）品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签与标志

- 7.1.1 使用无公害农产品标志的标签应标明产品名称、产地、生产日期或包装日期、生产单位或经销单位。
- 7.1.2 对已经取得证书的，使用无公害农产品标志的食用菌可在其产品或包装上加贴无公害农产品标志。

7.2 包装、运输与贮存

- 7.2.1 无公害食用菌的包装应采用符合国家有关卫生要求的包装材料，不允许使用装过农药、化肥及其它有毒有害物质的容器包装食用菌。
- 7.2.2 在初级加工过程中，不允许为了达到保鲜或漂白等目的使用对人体有不良影响的药剂对食用菌进行处理。所有可能外加物质须符合 GB2760 的规定。
- 7.2.3 包装过程须符合国家有关食品卫生的要求。
- 7.2.4 不得与有毒有害物品混装混运。
- 7.2.5 贮存和运输过程中须有避风干燥、防震、防晒、防雨淋、防灰尘的措施。
- 7.2.6 气温达 30℃ 以上时，食用菌鲜品需用 0℃—20℃ 的冷藏车运输。