



中华人民共和国农业行业标准

NY 5095—2006
代替 NY 5095—2002, NY 5096—2002,
NY 5097—2002, NY 5098—2002

无公害食品 食用菌

2006-07-10 发布

2006-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准代替 NY 5095—2002《无公害食品 香菇》、NY 5096—2002《无公害食品 平菇》、NY 5097—2002《无公害食品 双孢蘑菇》、NY 5098—2002《无公害食品 黑木耳》。

本标准与所替代的标准相比主要修改如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；
- 本标准按干、鲜食用菌分类制定限量指标；
- 参照 CAC 标准，部分限量指标做了相应修改。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：浙江省农业科学院。

本标准主要起草人：徐丽红、柴振林、王小骊、王钊、张玉、王钢军、张永志。

无公害食品 食用菌

1 范围

本标准规定了无公害食品食用菌的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于食用菌干品和鲜品。

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 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

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 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB/T 12530 食用菌取样方法

GB/T 12531 食用菌水分测定

GB/T 12533 食用菌杂质测定

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多种残留检测方法
国家技术监督局第 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

一般杂质 general impurity

稻草、秸秆、木屑和棉籽壳等附着在食用菌产品上的植物性物质和泥、砂土等其他物质。

3.2

有害杂质 harmful impurity

毒菇、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃和塑料等有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质。

4 要求

4.1 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 无公害食品食用菌感官要求

项 目		要 求	
形状		菇形或耳片形态正常、规整	
颜色		有正常食用菌固有的颜色	
气味		具有该食用菌特有的气味,无异味	
新鲜度		鲜食用菌采收后菇形完整,具有该品种特有的质感	
霉烂菇、虫蛀菇, %		≤0.5	
一般杂质, %		≤0.5	
有害杂质		不允许混入	
水分指标, %	干食用菌	≤12.0 (干香菇 黑木耳除外)	≤13.0(干香菇 黑木耳)
	鲜食用菌	≤91.0(鲜香菇除外)	≤86.0(鲜香菇)

4.2 安全

应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定,具体指标应符合表 2 的规定。

表 2 无公害食品食用菌安全要求

单位为毫克每千克

项 目	指 标	
	干食用菌	鲜食用菌
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)	银耳、竹荪参照 NY/T 834—2004、NY/T 836—2004	
铅(以 Pb 计)	≤2.0	≤1.0
砷(以 As 计)	≤1.0	≤0.5
汞(以 Hg 计)	≤0.2	≤0.1
镉(以 Cd 计)	≤0.2 (香菇除外)	
	香菇参照 GB 9087—2003	
敌敌畏 (dichlorvos)	≤0.5	
溴氰菊酯 (deltamethrin)	≤0.05	
多菌灵 (carbendazim)	≤1.0	
百菌清 (chlorothalonil)	≤1.0	

5 检验方法

5.1 感官检验

产品形状、颜色、新鲜度用目测法进行检测;气味用鼻嗅检测。霉烂菇、虫蛀菇的检测方法为:随机抽取样品 500g(精确至 ±0.1 g),分别拣出霉烂菇、虫蛀菇,用感量为 0.1 g 的天平称其质量,并按式(1)分别计算其占样品的百分率,结果精确到小数点后一位。

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X ——霉烂菇、虫蛀菇、杂质的含量,单位为克每百克(g/100 g);
- m₁——霉烂菇、虫蛀菇、杂质的质量,单位为克(g);
- m₂——样品的质量,单位为克(g)。

5.2 杂质的检测

鲜食用菌用手工分别拣出一般杂质和有害杂质,其他按 GB/T 12533 规定执行。

5.3 水分的检测

按 GB/T 12531 规定执行。

5.4 亚硫酸盐的检测

按 GB/T 5009.34 规定执行。

5.5 铅的检测

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.6 砷的检测

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.7 汞的检测

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.8 镉的检测

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.9 敌敌畏、溴氰菊酯、百菌清的检测

按 NY/T 761 规定执行。

5.10 多菌灵的检验

按 GB/T 5009.188 规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样方法

6.1.1 按 GB/T 12530 规定执行。

6.1.2 报验单填写的项目应与实际货物相符,凡与实际货物不符,包装严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行取样。

6.2 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) 申请无公害农产品认证;
- b) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- d) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.3 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。

6.4 组批规则

同一产地、同时采收的食用菌作为一个检验批次。批发市场同产地、同规格的食用菌作为一个检验批次。农贸市场和超市同时从相同渠道进货的食用菌作为一个检验批次。

6.5 判定规则

6.5.1 感官指标判定

- 1) 颜色、气味、新鲜度、霉变菇、虫蛀菇、杂质其中有一项不合格的,判该批次产品为不合格。若对用目测法检测的项目有异议,可由 5 人组成的专家评定组复测一次,其中有三人以上不合格,

即判该批次产品不合格；

2) 水分指标不能达到要求的,允许复测一次,如仍不合格,则判该批次产品不合格。

6.5.2 卫生指标有一项不能达到要求的,即判该批次产品不合格。

6.5.3 交收双方发生争议时,重新取样检验。

7 标志

产品外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 内包装箱(袋)应符合 GB 9687 或 GB 9688 的要求。

8.1.2 外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

8.1.3 定量包装净含量应符合国家技术监督局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

8.2 运输

8.2.1 不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

8.2.2 防雨淋、防日晒,不可裸露运输。

8.2.3 避免挤压,运输时轻装、轻卸,避免机械损伤。

8.2.4 运输工具要清洁、卫生,无污染物、无杂物。

8.2.5 鲜食用菌应在适宜保鲜的温度条件下运输。

8.3 贮存

8.3.1 严禁与有毒、有害、有异味物品混放。

8.3.2 干食用菌在避光、阴凉、干燥、洁净处密封贮存,注意防霉、防虫、防鼠,不得直接裸露空间。

8.3.3 鲜食用菌采收后应低温保鲜,鲜草菇在 20℃ 条件下可作 1 d~2 d 保存。
