

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 749—2003

绿色食品 食用菌

Green food—Edible mushroom

2003-12-01 发布

2004-03-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中华人民共和国农业部绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部食用菌产品质量监督检验测试中心（上海）、上海市农业科学院食用菌研究所。

本标准主要起草人：王南、尚晓冬、门殿英、王少鸥、谭琦、曹晖、关斯明。

绿色食品 食用菌

1 范围

本标准规定了绿色食品食用菌的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于人工栽培和野生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 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 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.105 黄瓜中百菌清残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- 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 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 939 绿色食品 农药使用准则

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 common foreign matters

附着在食用菌产品中的植物性物质（如：稻草、秸秆、木屑、棉籽壳等）。

3.2

有害杂质 detrimental foreign matters

有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质（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 产地环境
应符合 NY/T 391 的规定。
- 4.2 农药使用
应符合 NY/T 939 的规定。
- 4.3 感官
应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	干	鲜
形状	菇形正常、规整	菇形正常、规整、饱满
破损菇	≤10% (野生食用菌的破损菇≤15%)	≤5% (野生食用菌的破损菇≤10%)
松紧度	—	较实、有弹性
颜色	有正常食用菌的固有颜色	
大小	均匀一致	
气味	有正常食用菌特有的香味,无酸、臭、霉等异味	
虫蛀菇	无(野生食用菌的虫蛀菇≤1%)	
霉烂菇	无	
一般杂质	无(野生食用菌的杂质≤1%)	
有害杂质	无	

- 4.4 理化及卫生指标
应符合表 2 规定。

表 2 理化及卫生指标

项 目	指 标	
	干	鲜
含水量/(%)	≤ 13	90
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	0.2
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	0.03
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	0.3
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	0.2
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 50	
六六六(HCH, BHC)/(mg/kg)	≤ 0.1	
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	
多菌灵(carbendazi)/(mg/kg)	≤ 1.0	
敌敌畏(dichlorvos)/(mg/kg)	≤ 0.1	
溴氰菊酯(deltamethrin)/(mg/kg)	≤ 0.01	
氰氟菊酯(cypermethrin)/(mg/kg)	≤ 0.05	
百菌清(chlorothalonil)/(mg/kg)	≤ 1.0	

5 试验方法

5.1 感官

手捏判断松紧度；鼻嗅判断气味；肉眼观察形状、颜色、大小。破损菇、霉烂菇、虫蛀菇的检测方法为：

随机抽取样品 500 g(精确至±0.1 g)，分别拣出有较大破损的菇、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。

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

式中：

X——破损菇、霉烂菇、虫蛀菇、杂质的百分数(%)；

m_1 ——破损菇、霉烂菇、虫蛀菇、杂质的质量，单位为克(g)；

m ——样品的质量，单位为克(g)。

5.2 杂质

按 GB/T 12533 规定执行。

5.3 含水量

按 GB/T 12531 规定执行。

5.4 卫生指标

5.4.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.4.2 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.4.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.4.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.4.5 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 规定执行。

5.4.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.4.7 多菌灵

按 GB/T 5009.188 规定执行。

5.4.8 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.4.9 氯氰菊酯、溴氰菊酯

按 GB/T 5009.110 规定执行。

5.4.10 百菌清

按 GB/T 5009.105 规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 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) 申请绿色食品标志或进行绿色食品年度抽查检验;
- b) 出口食用菌、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) 因为人为或自然因素使生产技术、环境发生较大变化。

6.1.2 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。

6.1.3 组批检验

同产地、同规格、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;农贸市场和超市相同进货渠道的食用菌作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

6.2.1 按 GB/T 12530 规定执行。

6.2.2 报验单填写的项目应与实货相符,凡与实货不符,品种、规格混淆不清,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

6.3 包装检验

按第 8 章的规定执行。

6.4 判定规则

6.4.1 感官指标中气味、杂质、虫蛀菇、霉烂菇等 4 项中任何一项及以上不合格,可加倍抽样复验一次,若以上 4 项感官指标中任何一项及以上仍不合格,则判该批次产品不合格。

6.4.2 含水量及卫生指标中任何一项不能达到要求的,即判该批次产品不合格。

6.4.3 该批次样本标志、包装、净含量不合格者,允许生产者进行整改后申请复验一次。

7 标志

7.1 包装上应明确标明绿色食品标志。

7.2 包装上的标签应符合 GB 7718 的要求。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 用于产品包装的容器如箱、筐等应按产品的大小规格设计,同一规格应大小一致,牢固、整洁、干燥、无污染、无异味,内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等,纸箱无受潮、离层现象。塑料箱应符合 NY/T 658 的要求。

8.1.2 按产品的种类、规格分别包装,同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。

8.1.3 每批产品所用的包装、单位质量应一致,每件包装净含量不应超过 10kg。

8.1.4 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量应不低于包装外标志的净含量。

8.2 运输

8.2.1 运输时轻装、轻卸,避免机械损伤。

8.2.2 运输工具要清洁、卫生,无污染物、无杂物。

8.2.3 防日晒、防雨淋,不可裸露运输。

8.2.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

8.2.5 鲜食用菌应在4℃~10℃条件下运输(鲜草菇应在14℃~16℃条件下运输)。

8.3 贮存

8.3.1 干食用菌在避光、阴凉、干燥、洁净处贮存,注意防霉、防虫。

8.3.2 鲜食用菌在1℃~10℃贮存1至数天(视食用菌品种和包装方式而定),鲜草菇在14℃~16℃条件下只可作1d~2d保存。
