



中华人民共和国农业行业标准

NY/T 749—2012
代替 NY/T 749—2003

绿色食品 食用菌

Green food—Edible fungi

2012-12-07 发布

2013-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 749—2003《绿色食品 食用菌》。与 NY/T 749—2003 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

- 适用范围增加了食用菌粉和压缩食用菌,并在要求中增加其相应内容;
- 术语和定义增加了食用菌鲜品、食用菌干品和食用菌粉;
- 修改了感官要求,增加了香菇、双孢蘑菇、银耳、黑木耳、平菇、草菇、松茸、美味牛肝菌、竹荪的分级要求;
- 理化指标增加了灰分、干湿比项目及其要求;
- 修改了安全指标,并增加了毒死蜱、乐果、咪鲜胺、噻菌灵等项目及其限量;
- 增加了净含量要求;
- 删除了试验方法,将检测方法 with 指标列表合并;
- 增加了附录 A。

本标准由农业部农产品质量安全监管局提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位:农业部农产品质量监督检验测试中心(昆明)、云南省农业科学院质量标准与检测技术研究所。

本标准主要起草人:黎其万、汪庆平、刘宏程、和丽忠、汪禄祥、梅文泉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 749—2003。

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、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于人工栽培和野生的绿色食品食用菌的鲜品、干品(包括压缩食用菌、颗粒食用菌)和菌粉,以及人工培养的食用菌菌丝体及其菌丝粉,包括香菇、金针菇、平菇、茶树菇、竹荪、草菇、双孢蘑菇、猴头菇、白灵菇、灰树花、鸡腿菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、金耳、毛木耳、羊肚菌、美味牛肝菌、榛蘑、口蘑、松茸、鸡油菌、虫草、灵芝等食用菌。不适用于食用菌罐头、盐(油、酱、糖、醋)渍食用菌、水煮食用菌、油炸食用菌和食用菌熟食制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞和有机汞的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.189 银耳中米酵菌酸的测定
- GB/T 6192—2008 黑木耳
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12532 食用菌中灰分的测定
- GB/T 12533 食用菌中杂质的测定
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 23188—2008 松茸
- GB/T 23189—2008 平菇
- GB/T 23190—2008 双孢蘑菇
- GB/T 23191—2008 牛肝菌 美味牛肝菌
- GB/T 23775—2009 压缩食用菌
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 749—2012

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
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残留的测定
NY/T 833—2004 草菇
NY/T 834—2004 银耳
NY/T 836—2004 竹荪
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮存运输准则
NY/T 1061—2006 香菇等级规格
NY/T 1257 食用菌荧光物质的检测
NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法
NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等 4 种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法
NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法
中国绿色食品商标标志设计使用规范手册

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用菌鲜品 fresh edible fungi

野生或人工栽培,经过挑选或预冷、冷冻和包装的新鲜食用菌产品。

3.2

食用菌干品 dried edible fungi

以食用菌鲜品或菌丝体为原料,经热风干燥、冷冻干燥等工艺加工而成的食用菌脱水产品,以及再经压缩成型、切片等工艺加工的食用菌产品。

注:食用菌干品包括银耳、香菇丁、黑木耳块、美味牛肝菌干片等。

3.3

食用菌粉 edible fungi powder

以食用菌干品(包括菌丝体)为原料,经研磨、粉碎等工艺加工而成的粉状食用菌产品。

注:食用菌粉包括香菇粉、虫草菌丝粉、灵芝粉等。

3.4

杂质 extraneous matters

除标称食用菌以外的一切有机物(包括杂菌)和无机物。

4 要求

4.1 产地环境及生产过程

食用菌人工栽培或野生食用菌的产地环境应符合 NY/T 391 的要求,食用菌人工栽培基质应符合 NY/T 1935 的要求,农药使用应符合 NY/T 393 的要求,食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求,加工过程应符合 GB 14881 的要求。不应使用转基因食用菌品种。

4.2 感官要求

4.2.1 黑木耳

应符合 GB/T 6192—2008 表 1 中二级及以上等级的规定。

4.2.2 松茸

应符合 GB/T 23188—2008 表 1 中三级、表 3 中二级及以上等级的规定。

4.2.3 平菇

应符合 GB/T 23189—2008 表 1 中二级及以上等级的规定。

4.2.4 双孢蘑菇

应符合 GB/T 23190—2008 表 1 中二级及以上等级的规定。

4.2.5 美味牛肝菌

应符合 GB/T 23191—2008 表 1、表 2 中二级及以上等级的规定。

4.2.6 草菇

应符合 NY/T 833—2004 表 1、表 2 中二级及以上等级的规定。

4.2.7 银耳

应符合 NY/T 834—2004 表 1、表 2 中一级及以上等级的规定。

4.2.8 竹荪

应符合 NY/T 836—2004 表 1 中二级及以上等级的规定。

4.2.9 香菇

应符合 NY/T 1061—2006 表 1~表 4 中一级及以上等级的规定。

4.2.10 其他食用菌

其他食用菌感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求			检测方法
	食用菌鲜品	食用菌干品	食用菌粉	
外观形状	菇形正常,饱满有弹性,大小一致	菇形正常,或菇片均匀,或菌颗粒粗细均匀,或压缩食用菌块状规整	呈疏松状,菌粉粗细均匀	目测法观察菇的形状和大小,手捏法判断弹性
色泽、气味	具有该食用菌的固有色泽和特有香味,无酸、臭、霉变、焦糊等异味			目测法和鼻嗅法
杂质	无(野生菌≤1%)		无	GB/T 12533
破损菇	≤5% (野生菌≤10%)	≤10%(野生菌≤15%) (压缩品残缺块≤8%)	—	随机取样 500 g(精确至±0.1 g),分别拣出破损菇、虫蛀菇、压缩品残缺块,用台秤称量,分别计算其质量百分比
虫蛀菇	无虫蛀 (野生菌≤1%)	无虫蛀 (野生菌≤1%)	无虫蛀	
霉烂菇	无		—	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检测方法
	食用菌鲜品	食用菌干品	食用菌粉	
水分,%	≤90 (鲜花菇≤86.0)	≤12.0(冷冻干燥≤6.0) (香菇、黑木耳≤13.0)	≤9.0	GB 5009.3
灰分(以干基计),%	≤8.0(野生菌≤12.0)			GB/T 12532
干湿比	—	1:7~1:10 (黑木耳≥1:12)	—	GB/T 23775—2009 中 5.2.1
其他理化指标应符合相应食用菌产品的国家标准、行业标准、地方标准或企业标准要求。				

4.4 污染物、农药残留、食品添加剂限量

应符合相关食品安全国家标准及相关规定,同时符合表3的规定。

表3 污染物、农药残留、食品添加剂限量

单位为毫克每千克

项 目	指 标			检测方法
	食用菌鲜品	食用菌干品	食用菌粉	
镉(以 Cd 计)	≤0.2	≤1.0(香菇≤2.0)		GB/T 5009.15
六六六(BHC)	≤0.05			NY/T 761
滴滴涕(DDT)	≤0.05			NY/T 761
毒死蜱(chlorpyrifos)	≤0.05			NY/T 761
乐果(dimethoate)	≤0.02			NY/T 761
溴氰菊酯(deltamethrin)	≤0.05			NY/T 761
氯氰菊酯(cypermethrin)	≤0.05			NY/T 761
多菌灵(carbendazi)	≤1			NY/T 1680
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.5			NY/T 761
百菌清(chlorothalonil)	≤2			NY/T 761
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)	≤10	≤50		GB/T 5009.34
各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。				

4.5 微生物指标

食用菌鲜品即食型产品微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标	检测方法
大肠菌群,MPN/g	<3.0	GB 4789.3
霉菌和酵母,CFU/g	≤50	GB 4789.15
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	GB 4789.4、GB/T 4789.5、GB 4789.10

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号的规定,检验方法按JJF 1070执行。

5 检验规则

申请绿色食品认证的食用菌产品应按照本标准表1、表2、表3、表4以及表A.1所确定的项目进行检验。其他要求应符合NY/T 1055的规定。

6 标志和标签

6.1 标志使用应符合《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》,储运图示应符合GB/T 191的规定。

6.2 标签应符合GB 7718的规定。

7 包装、运输和贮存

- 7.1 包装应符合 NY/T 658 的规定。
- 7.2 运输和贮存应符合 NY/T 1056 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
绿色食品食用菌产品认证检验项目

A.1 表 A.1 规定了除表 1~表 4 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品申报检验还应必须检验的项目。

表 A.1 依据食品安全国家标准绿色食品食用菌产品认证检验必检项目

序号	项 目	指 标		检测方法
		食用菌鲜品	食用菌干品(含菌粉)	
1	总砷(以 As 计),mg/kg	≤0.5	≤1.0(银耳≤1.5)	GB/T 5009.11
2	铅(以 Pb 计),mg/kg	≤1.0	≤2.0	GB 5009.12
3	总汞(以 Hg 计),mg/kg	≤0.1	≤0.2(银耳≤0.6)	GB/T 5009.17
4	咪鲜胺(prochloraz),mg/kg	≤2		NY/T 1456
5	氟氯氰菊酯(cyfluthrin),mg/kg	≤0.3		NY/T 761
6	噻菌灵(thiabendazole),mg/kg	≤5(香菇)	—	NY/T 1680
7	氯氟氰菊酯(cyhalothrin),mg/kg	≤0.5		NY/T 761
8	米酵菌酸,mg/kg	—	≤0.25(银耳)	GB/T 5009.189
9	荧光增白剂	阴性(白色蘑菇)	—	NY/T 1257
各农残检测项目除采用表中所列检测方法外,如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法,且其检出限和定量限能满足限量值要求时,在检测时可采用。				

A.2 如食品安全国家标准及相关国家规定中食用菌产品的上述检验项目和限量值有调整,且严于本标准规定,按最新国家标准及规定执行。