

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 749—2018

代替 NY/T 749—2012

绿色食品 食用菌

Green food—Edible mushroom

2018-05-07 发布

2018-09-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 NY/T 749—2012《绿色食品 食用菌》。与 NY/T 749—2012 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了适用范围,取消了虫草、灵芝、野生食用菌以及人工培养食用菌菌丝体及其菌丝粉,增加了大球盖菇、滑子菇、长根菇、真姬菇、绣球菌、榆黄蘑、元蘑、姬松茸、黑皮鸡枞、暗褐网柄牛肝菌、裂褶菌等食用菌以及国家批准可食用的其他食用菌;
- 修改了感官要求,取消了松茸以及其他野生食用菌的感官要求,增加了白灵菇、姬松茸、元蘑、猴头菇、榛蘑感官分级要求;
- 修改了安全卫生指标,取消了六六六、滴滴涕、毒死蜱、敌敌畏、志贺氏菌项目及其限量,增加了氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯、咪鲜胺、氟氰戊菊酯、马拉硫磷、吡虫啉、菌落总数项目及其限量,修改了溴氰菊酯、百菌清限量值,将沙门氏菌、金黄色葡萄球菌项目调整到附录 A;
- 修改了附录 A,取消了氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯、咪鲜胺项目及其限量,增加了氯菊酯、氰戊菊酯、腐霉利、除虫脲、代森锰锌、甲基阿维菌素苯甲酸盐项目及其限量以及致病菌项目及其限量。

本标准由农业农村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:农业农村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、农业农村部食用菌产品质量监督检验测试中心、云南锦翔菌业股份有限公司。

本标准主要起草人:汪庆平、黎其万、周昌艳、汪禄祥、刘宏程、严红梅、梅文泉、谢锦明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- NY/T 749—2003、NY/T 749—2012。

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、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于人工培养的绿色食品食用菌鲜品、食用菌干品(包括压缩食用菌、食用菌干片、食用菌颗粒)和食用菌粉,包括香菇、金针菇、平菇、草菇、双孢蘑菇、茶树菇、猴头菇、大球盖菇、滑子菇、长根菇、白灵菇、真姬菇、鸡腿菇、杏鲍菇、竹荪、灰树花、黑木耳、银耳、毛木耳、金耳、羊肚菌、绣球菌、榛蘑、榆黄蘑、口蘑、元蘑、姬松茸、黑皮鸡枞、暗褐网柄牛肝菌、裂褶菌等食用菌以及国家批准可食用的其他食用菌。不适用于食用菌罐头、腌渍食用菌、水煮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。凡是注日期的应用文件,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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.10—2016 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 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞和有机汞的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中亚硫酸盐的测定
- GB/T 5009.147 植物性食品中除虫脲残留量的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 银耳中米酵菌酸的测定
- GB/T 6192 黑木耳
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12533 食用菌中杂质的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20769 水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱—串联质谱法
- GB/T 23189 平菇
- GB/T 23190 双孢蘑菇
- GB/T 23775 压缩食用菌
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 1696 姬松茸
- LY/T 1919 元蘑干制品
- LY/T 2132 森林食品 猴头菇干制品

- LY/T 2465 榛蘑
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
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 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多残留的测定
NY/T 833 草菇
NY/T 834 银耳
NY/T 836 竹荪
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1061 香菇等级规格
NY/T 1257 食用菌荧光物质的检测
NY/T 1836 白灵菇等级规格
SN 0157 出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
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

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 mushroom**

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 mushroom**

以食用菌鲜品为原料,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、粉碎等工艺加工而成的食用菌产品,如压缩食用菌、食用菌干片、食用菌颗粒等。

3.3

食用菌粉 **edible mushroom powder**

以食用菌干品为原料,经研磨、粉碎等工艺加工而成的粉状食用菌产品。

3.4

杂质 **extraneous matter**

除食用菌以外的一切有机物(包括非标称食用菌以外的杂菌)和无机物。

4 要求

4.1 产地环境及生产过程

食用菌人工培养产地土壤、水质、基质应符合 NY/T 391 的要求,农药使用应符合 NY/T 393 的要求,食品添加剂使用应符合 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

4.2.1 黑木耳、平菇、双孢蘑菇、草菇、银耳、竹荪、香菇、白灵菇、姬松茸、元蘑、猴头菇、榛蘑

应分别符合 GB/T 6192、GB/T 23189、GB/T 23190、NY/T 833、NY/T 834、NY/T 836、NY/T 1061、NY/T 1836、LY/T 1696、LY/T 1919、LY/T 2132、LY/T 2465 中第二等级及以上等级的规定。

4.2.2 其他食用菌

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

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、大小、菌颗粒和菌粉粗细均匀程度,以及压缩食用菌块形是否规整,手捏法判断菇的弹性
色泽、气味	具有该食用菌的固有色泽和香味,无酸、臭、霉变、焦糊等异味			目测法和鼻嗅法
杂质	无肉眼可见外来异物(包括杂菌)			GB/T 12533
破损菇	≤5%	≤10% (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、霉烂菇、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			
霉烂菇	无			

4.3 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(花菇≤86)	≤12.0(冻干品≤6.0) (香菇、黑木耳≤13.0,银耳≤15.0)	≤9.0	GB 5009.3
灰分(以干基计),%	≤8.0			GB 5009.4
干湿比	—	(1:7~1:10) ^a (黑木耳≥1:12)	—	GB/T 23775
注:其他理化指标应符合相应食用菌产品的国家标准、行业标准或地方标准要求。				
^a 仅适用于压缩食用菌。				

4.4 污染物限量、农药残留限量和食品添加剂限量

应符合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、农药残留和食品添加剂限量

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(含食用菌粉)	
镉(以 Cd 计)	≤0.2(香菇≤0.5, 姬松茸≤1.0)	≤1.0(香菇≤2.0, 姬松茸≤5.0)	GB 5009.15
马拉硫磷	≤0.03		NY/T 761
乐果	≤0.02		NY/T 761
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	≤0.02		NY/T 761
氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯	≤0.01		NY/T 761
溴氰菊酯	≤0.01		NY/T 761
氯氰菊酯和高效氯氰菊酯	≤0.05		NY/T 761
氟氰戊菊酯	≤0.01		NY/T 761
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	≤0.01		GB/T 20769
多菌灵	≤1		GB/T 20769
百菌清	≤0.01		NY/T 761
吡虫啉	≤0.5		GB/T 20769
二氧化硫残留(以 SO ₂ 计)	≤10	≤50	GB 5009.34

4.5 净含量

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

5 检验规则

申报绿色食品的食用菌产品应按照本标准中 4.2~4.5 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。本标准规定的农药残留限量检测方法,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。

6 标签

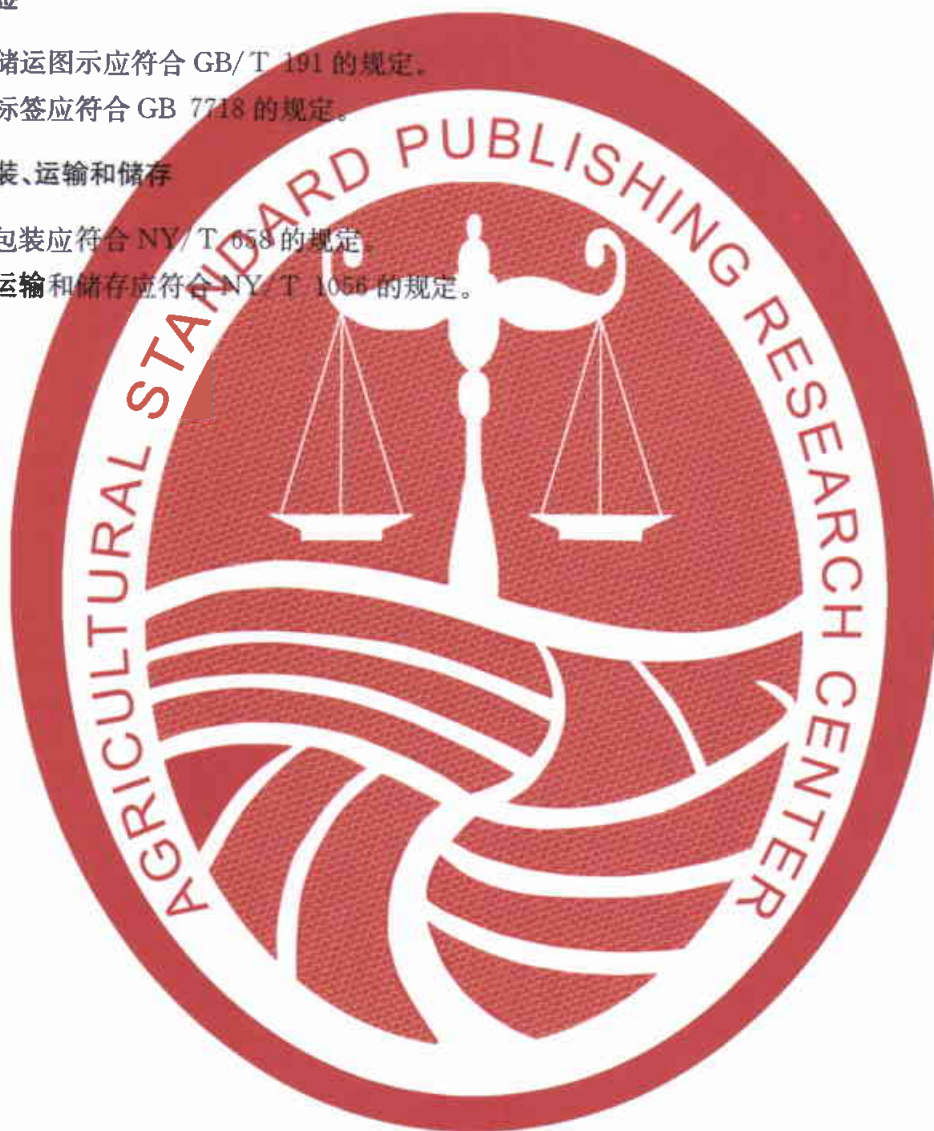
6.1 储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和储存

7.1 包装应符合 NY/T 658 的规定。

7.2 运输和储存应符合 NY/T 1056 的规定。



附 录 A
(规范性附录)
绿色食品食用菌产品申报检验项目

表 A. 1 和表 A. 2 规定了除 4. 2~4. 5 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,绿色食品食用菌产品申报检验还需检验的项目。

表 A. 1 污染物和农药残留项目

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(含食用菌粉)	
总砷(以 As 计)	≤0. 5	≤1. 0	GB 5009. 11
铅(以 Pb 计)	≤1. 0	≤2. 0	GB 5009. 12
总汞(以 Hg 计)	≤0. 1	≤0. 2	GB 5009. 17
噻菌灵	≤5		GB/T 20769
氯菊酯	≤0. 1		NY/T 761
氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯	≤0. 2		NY/T 761
腐霉利	≤5		NY/T 761
除虫脲	≤0. 3		GB/T 5009. 147
甲基阿维菌素苯甲酸盐	≤0. 02		GB/T 20769
代森锰锌	≤1		SN 0157
米酵菌酸	—	≤0. 25(银耳)	GB 5009. 189
荧光增白剂	阴性(白色食用菌)	—	NY/T 1257

表 A. 2 微生物项目

微生物	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25 g 表示)				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数	5	2	10 ³ (CFU/g)	10 ⁴ (CFU/g)	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10 (CFU/g)	10 ² (CFU/g)	GB 4789. 3
霉菌	≤50 (CFU/g)				GB 4789. 15
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789. 10—2016 第二法
^a <i>n</i> 为同一批次产品采集的样品件数; <i>c</i> 为最大可允许超出 <i>m</i> 值的样品数; <i>m</i> 为致病菌指标可接受水平的限量值; <i>M</i> 为致病菌指标的最高安全限量值。					
^b 仅适用于即食型食用菌产品。					

中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
绿 色 食 品 食 用 菌

NY/T 749—2018

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版
(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)
(邮政编码: 100125 网址: www.ccap.com.cn)

北 京 印 刷 一 厂 印 刷

新 华 书 店 北 京 发 行 所 发 行 各 地 新 华 书 店 经 销

* * *

开 本 880mm×1230mm 1/16 印 张 0.75 字 数 15 千 字

2018 年 8 月 第 1 版 2018 年 8 月 北 京 第 1 次 印 刷

书 号: 16109·4554

定 价: 18.00 元



NY/T 749—2018

版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话: (010) 59194261