



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11099—2014

食用菌流通规范

Specification of circulation for edible fungi

2014-07-30 发布

2015-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国农产品购销标准化技术委员会(SAC/TC 517)提出并归口。

本标准起草单位：全国城市农贸中心联合会、浙江工商大学、中国标准化研究院食品与农业标准化研究所。

本标准主要起草人：王向阳、姜天甲、马增俊、张振燕、张敏、纳绍平、王晓燕、侯仰标、席兴军。

食用菌流通规范

1 范围

本标准规定了食用菌的商品质量基本要求、商品等级、包装、标识和流通过程要求。

本标准适用于香菇、双孢蘑菇、平菇、金针菇等食用菌鲜品的流通,其他品种食用菌鲜品的流通可参照执行。

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,仅注时间的版本适用于本文件,凡是不注时间的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菌盖厚度 pileus-thickness

菌柄着生处菌肉厚度,以 cm 表示。

3.2

褐变菇 browning fruit bodies

菌褶颜色变为褐色的菇体。

3.3

残缺菇 incomplete fruit bodies

菌盖破损面积占总面积 20% 以上的菇体。

3.4

开伞度 cap-opening ratio

菌盖相对两卷边内边缘的距离与菌盖直径的比值。

注:开伞度以“分”表示,根据开伞程度分为 1~10 分,开伞程度越大,分值越高。

3.5

开伞菇 cap-opening fruit bodies

菌盖边缘平展,即开伞度 10 分的菇体。

3.6

畸形菇 deformed fruit bodies

在生长发育阶段,因受生物、化学或物理等因素的影响,形状呈不规则形的菇体。

4 商品质量基本要求

4.1 具有该品种固有的色泽、形状、滋味和气味。

4.2 菇体基本完整,较洁净,无霉烂,无虫害,无异味,无有害杂质,无严重机械伤。

4.3 污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的有关规定。

5 商品等级

同一品种的食用菌依据色泽、外形特征等分为一级、二级和三级,香菇鲜品、双孢蘑菇鲜品、平菇鲜品、金针菇鲜品各等级的具体要求应符合表 1~表 4 的规定。

注:表 1~表 4 中均用%表示质量分数。

表 1 香菇鲜品等级

项目		一级	二级	三级
色泽	菌盖	浅褐色至褐色		
	菌褶	白色	白色或略带浅黄色	白色至浅黄色或略带褐色斑点
菌盖形状		扁半球形,菌盖圆整,表面无或有白色或茶色天然龟裂纹		扁半球形至近平展
菌盖厚度/cm		≥ 1.2	1.0~1.2	< 1.0
菌柄长度/cm		$\leq$ 菌盖直径		
开伞度/分		< 5	< 6	< 7
褐变菇/%		无	< 2.0	< 3.0
残缺菇/%		无	< 2.0	< 3.0
畸形菇、开伞菇总量/%		无	< 2.0	< 3.0
附着的杂质/%		≤ 0.1	≤ 0.3	≤ 0.5

表 2 双孢蘑菇鲜品等级

项目	一级	二级	三级
菇体颜色	白色	白色	白色或乳白色
菌盖形状	圆形或近圆形,形态完整,表面光滑,菇盖无凹陷		圆形或近圆形,形态完整,表面光滑
菌柄长度/cm	≤ 1	≤ 1.5	≤ 2.0
开伞度/分	< 5	< 6	< 7
褐变菇/%	无	< 5.0	< 10.0
残缺菇/%	无	< 2.0	< 3.0
畸形菇、开伞菇总量/%	无	< 5.0	< 10.0
附着的杂质/%	≤ 0.1	≤ 0.3	≤ 0.5

表 3 平菇鲜品等级

项目	一级	二级	三级
形态	菌盖肥厚、表面无萌生的菌丝,菌柄基部切削平整,干爽,无黏滑感	菌盖肥厚、表面无萌生的菌丝,菌柄基部切削良好,干爽,无黏滑感	菌盖、菌褶不发黑,菌柄基部切削允许有不规整存在
菌盖直径/cm	3.0~5.0	5.0~10.0(含 5.0)	$\leq 3.0, \geq 10.0$
杂质/%	不允许		≤ 5.0

表 4 金针菇鲜品等级

项目	一级	二级	三级
色泽	乳白色至黄色,色泽均匀		
含水量/%	≤ 90		
杂质	无木屑、秸秆、棉籽壳等培养料(带根包装产品除外)		
碎菇	$\leq 5\%$		
缺陷	无褐斑。菌盖表面光滑,有光泽。无明显水渍斑和黏性	无褐斑。菌盖表面光滑,有光泽。无明显水渍斑和黏性	水渍状占菌盖总数 1/3 以下。边缘有明显可见水渍斑,手感有黏性占菌盖总数 2/3 以下
菇形	菇形整齐,呈规整条形,菌盖圆整,边缘内卷,呈未开或半开状	菇形整齐,呈规整条形,菌盖圆整,边缘内卷,呈未开或半开状	菇形整齐,呈规整条形,菌盖较圆整
大小	菌盖直径在 0.6 cm~0.8 cm 的占 80% 以上。菇柄长度在 12 cm~15 cm 的占质量 80% 以上,带根包装产品菇柄长度在 14.5 cm~16 cm 的占 80% 以上	菌盖直径在 0.8 cm~1.2 cm 的占 80% 以上。菇柄长度在 15 cm~18 cm 的占质量 80% 以上,带根包装产品菇柄长度在 16 cm~20 cm 的占 80% 以上	菌盖直径在 0.8 cm~1.3 cm 的占 80% 以上。菇柄长度在 15 cm~18 cm 的占质量 80% 以上,带根包装产品菇柄长度在 17 cm~20 cm 的占 80% 以上
开伞菇	$\leq 5\%$	$\leq 5\%$	$\leq 50\%$

6 包装

6.1 包装材料

6.1.1 包装材料应清洁、无毒、无污染、无异味,具有一定的通透性、抗压性和环保性,可回收利用或可降解。

6.1.2 外包装容器宜选用蔬菜塑料周转箱、聚苯乙烯发泡包装箱或纸箱,包装材质应符合 GB/T 5737、GB 9689 和 GB/T 6543 的规定。

6.1.3 食用菌内包装为聚乙烯或聚丙烯袋密封包装,包装材质应符合 GB 9687 和 GB 9688 的规定。

6.1.4 食用菌内包装袋应有气孔,并有保湿性能。

6.2 包装方法

- 6.2.1 采收后食用菌应迅速进行预冷,选择符合等级特征的食用菌进行包装。
- 6.2.2 根据包装箱大小,将预冷处理好的食用菌整齐摆放,不应挤压,摆放层数不宜过多。
- 6.2.3 同一包装内食用菌的产地、品种、等级应一致;包装内食用菌的可视部分应具有整个包装食用菌的代表性。

7 标识

- 7.1 商品标识应字迹清晰、持久、易于辨认和识读,标签所用材质、胶水、墨水等应无毒、无害,不影响食用菌的质量和卫生。
- 7.2 商品标识内容包括食用菌名称、等级、产地、净重、商标等,企业名称(生产企业、合作社或经销商姓名)、地址和联系电话等。
- 7.3 商品标识应经国家工商管理部门注册登记,取得相应认证资质的食用菌,应按要求使用标识。
- 7.4 纸箱包装的2、4面[即(长×高)面]标识应相同,左上角为注册商标和认证标识,中间为食用菌名称,下方为企业名称(生产企业名称、合作社名称或经销商姓名)、地址和联系电话;包装的5、6面[即(宽×高)面]标识应相同,须标明食用菌的“品种”、“等级”、“产地”、“数量”和“净重”等。

8 流通过程要求

8.1 产地采购

- 8.1.1 采购方宜与生产基地建立稳定的联系,采用订单采购的方式。
- 8.1.2 采购方向食用菌提供方(种植户、种植基地或产地经纪人等)索要产地证明、产品质量检验合格证明或认证证书等备案材料。产地证明应至少包含产地、数量、品种、采摘日期等内容。
- 8.1.3 采购的食用菌应符合第4章的规定,并按第5章、第6章和第7章的规定进行分级、包装和标识。
- 8.1.4 采购方应做好进货记录,记录每批食用菌的提供方、进货时间、品种、数量、等级、产地、采收日期和质量状况等信息。
- 8.1.5 采购的食用菌应及时运走,不能及时运走的食用菌应在适宜的温度(1℃~4℃)和湿度(90%~95%)条件下暂存。

8.2 运输

- 8.2.1 运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物,具有防晒、防雨、通风和控温设施,可采用保温车、冷藏车等运输工具。
- 8.2.2 装载时应摆放稳固、紧实整齐,防止运输过程中松散碰撞。
- 8.2.3 装卸载时应轻拿轻放,严防机械损伤。
- 8.2.4 运输过程中应保持适宜贮存温度和湿度(参见8.1.5)。运输中保证空气流通,不应与有毒、有害物质混运。
- 8.2.5 应做到物、证相符,保留相关票据备案。

8.3 批发

- 8.3.1 批发商应按照国家有关规定建立购销台账,如实记录食用菌提供者、食用菌名称、产地、等级、进货时间、销售时间、价格、数量和质量状况等内容,以及交易双方的姓名和联系方式。每批食用菌的产地证明、检验报告、购销票证等文件一般应至少保存2年,建立农产品质量安全追溯制度。

8.3.2 批发商应向采购方提供产地证明、质量检验合格证明和购销票证,购销票证应包含:批发商姓名、采购方姓名、食用菌名称、产地、等级、成交量、成交价格、成交时间等。

8.3.3 对于包装损坏的食用菌,应查明原因,确认无食用安全危害时,才能上市销售;对于认定不合格的食用菌,应按照国家有关规定做好下架、退市或销毁处理。

8.3.4 批发过程中应注意保持温度、湿度符合 8.1.5 的要求。

8.4 零售

8.4.1 零售应有固定的经营场地(摊位),须挂牌销售,明确标识食用菌的品种、产地、等级和价格等信息。

8.4.2 散装销售时,应摆放整齐,方便挑选,并防止食用菌过度挤压;在常温下宜少量摆放,可随时补货。

8.4.3 零售时可采用小包装,宜采用聚乙烯薄膜包装,材料应符合 GB/T 4456 的规定,防止污染。预包装零售标识应包括市场(超市)名称、食用菌名称、包装日期、等级、重量、价格、产地等内容。

8.4.4 零售场所宜配备食用菌陈列货架、冷藏设施等,注意控制温度和湿度(参见 8.1.5)。

8.4.5 在一定时间内没有销售完的已经出现腐烂特征、不能保证质量安全的食用菌要按照相关规定处理,不低价格销售。
