



中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0633—1997

出口盐渍食用菌检验规程

Rules of inspection of salted edible
mushrooms for export

1997-05-23 发布

1997-10-01 实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局 发布

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》编写的，经研究有关标准及资料，制定了出口盐渍食用菌的有关定义，包装使用性能和标志检验，抽样、重量鉴定、感官、理化检验方法，以及对检验结果的判定等内容作了明确的规定。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出并归口。

本标准由中华人民共和国辽宁进出口商品检验局负责起草。

本标准起草人：王立安。

本标准是首次发布的行业标准。

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

出口盐渍食用菌检验规程

SN/T 0633—1997

Rules of inspection of salted
edible mushrooms for export

1 范围

本标准规定了出口盐渍食用菌的检验方法和结果判定规则。

本标准适用于出口盐渍食用菌的包装使用性能和标志检验,抽样,重量鉴定,感官、理化检验以及微生物等项目的检验。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 8170—87 数值修约规则

SN/T 0188—93 进出口商品重量鉴定规程 衡器鉴重

SN/T 0230.2—93 出口脱水大蒜制品检验规程

SN/T 0301—93 出口盐渍菜检验规程

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 食用菌 edible mushroom

经过加工以后,其子实体可供人类食用的野生和栽培的大型真菌。

3.2 盐渍食用菌 salted edible mushroom

经过采选漂洗、漂烫冷却、食用盐腌制等工序加工而成的食用菌盐渍品。

3.3 子实体 body

通常由菌盖和菌柄两部分组成。

同义词:菇体;菌体

3.4 菌盖 cap

生长在子实体上端,由菌肉、菌褶或菌管组成。

同义词:菌伞;菌帽;菇盘

3.5 菌褶或菌管 fold or tube

生长在菌盖下面,呈片状或管状。

3.6 菌柄 stem

生长在子实体下端,并且支撑着菌盖的部分。

3.7 漂烫处理 blanch treatment

按照操作程序把鲜食用菌子实体在沸水中煮透,以杀死菇体细胞,使其组织收缩固形,排出体内空气,抑制酶系活动,保持菇体色泽的处理过程。

同义词:杀青;灭活处理

3.8 伞径 cap diameter

菌盖的最大直径。

3.9 柄长 length of stem

闭伞时,菌盖周边包围着菌柄处或者菌膜与菌柄的结合处,到菌柄下端之间的最大长度;或者指半开伞或开伞时,菌褶或菌管与菌柄的着生处到菌柄下端之间的最大长度。

3.10 缺陷菇 defective mushrooms

3.10.1 闭伞菇 cap-closed

对没有菌膜的,系指菌盖周边与菌柄紧密结合的子实体;对带有菌膜的,系指菌盖周边包围着菌柄并且未见菌膜的子实体,或者指菌盖边缘的一部分离开菌柄但仍呈卷曲状、菌膜可见但未破裂的子实体。

同义词:不开伞菇

3.10.2 半开伞菇 cap-half opened

对没有菌膜的,系指菌盖的部分边缘离开菌柄的子实体;对带有菌膜的,系指菌盖的部分边缘离开菌柄但尚未完全展开、菌膜可见并且部分破裂的子实体。

3.10.3 全开伞菇 cap-fully opened

菌盖周边完全展开,菌褶或菌管全部露出的子实体。

同义词:开伞菇

3.10.4 无柄菇 stem-lost

菌柄全部脱落的不完整子实体。

同义词:脱柄菇

3.10.5 无盖菇 cap-lost

菌盖全部脱落的子实体。

同义词:脱伞菇

3.10.6 虫菇 with worms or maggots

菌柄或菌盖的内部被害虫的幼虫蛀蚀并且残留死虫体的子实体。

3.10.7 虫道菇 with worm-or-maggot passages

菌柄或菌盖的内部被害虫幼虫蛀有孔道但没有死虫体的子实体。

3.10.8 裂伞菇 cap-cracked

菌盖的一处或多处严重裂开的子实体。

3.10.9 破碎菇 broken

菌盖及/或菌柄严重破裂并有部分脱落的子实体。

3.10.10 畸形菇 abnormal

菌盖或菌柄的外观与本品种的正常形状有明显差异的子实体。

3.10.11 色差菇 off-colour

其外观色泽已经不属于本品种正常色泽的,或者不符合规定色泽要求的子实体。

3.10.12 黑脚菇 with black root

菌柄基部周围有一层或部分黑色附着物的,或者菌柄基部内外全部呈黑色的子实体。

3.11 腐烂菇 rotten

其组织软化并且溃散变质的子实体。

3.12 异品种菇 of other variety

本品种以外的所有其他真菌子实体。

3.13 色泽 colour and luster

本品种固有的或经柠檬酸处理后所显示出来的正常颜色和光泽。

3.14 气味与口味 odour and taste

本品种所固有的正常气味和味道。

3.15 混合盐水 mixed brine

含盐量最低为18%的用于完好保存盐渍食用菌的溶液。其中包括食用菌汁液和需要时按比例加入的柠檬酸。

3.16 杂质 foreign matters

3.16.1 一般杂质 common foreign matters

诸如杂草、枝梗、叶片等植物性碎体,以及异品种菇。

3.16.2 有害杂质 detrimental foreign matters

诸如金属物、人发、畜毛、油漆片、碎玻璃、泥沙、小石块等有碍安全卫生的所有物质。

4 抽样

4.1 组批

以品种、等级和规格相同的商品为一个抽样批。每批最多2 000件。

4.2 抽样条件

4.2.1 抽样场所要安全,清洁卫生,光线良好,无异味干扰。

4.2.2 商品要堆放整齐,批次清楚,便于操作。

4.2.3 抽样工具:乳胶手套,唛头笔,无毒塑料样品袋。

4.3 抽样比例

按式(1)计算每批商品中应抽取的件数:

$$A = \sqrt{N/2} \dots\dots\dots (1)$$

式中:A——应抽样件数(小数部分向上修约为整数);

N——组批总件数。

4.4 抽样方法

4.4.1 自组批的商品中随机抽出规定数量的样件。

4.4.2 打开所有样件,自每件商品中均匀地抽取一份代表性原始样品,装于同一个塑料袋内,扎牢袋口。

4.4.3 视食用菌品种和菇体大小的不同,原始样品的总重量应介于4 000~5 000 g之间。

4.5 样品制备和保存

4.5.1 样品制备

将抽取的原始样品倒在白色搪瓷盘内,充分混合均匀以后,用手把样品轻轻摊平。以对角线四分法缩分出两份重约2 000~2 500 g样品,分别用塑料样品袋装好。一份供品质检验,一份保留备查。

4.5.2 样品标识

在样品的塑料袋上标明该批商品的报验号、品名、数量、输往国别、抽样人、抽样日期等。

4.5.3 样品保存

保存备查的样品应在样品室内妥善保留四个月。

5 检验

按检验批,对出口盐渍食用菌进行包装使用性能和标志检验,重量鉴定,感官、理化检验,以及微生物、农药残留量和重金属检验等。

检验流程图见附录A。

5.1 检验条件

检验场所应光线充足,照明良好,无杂色光和直射光干扰,无异味,清洁卫生。

5.2 主要器具

——磅秤(感量 0.1 kg,最大称量值应在被称物重量的五倍之内,特殊情况下,不得大于被称物重量的十倍);

——塑料筛筐(四周和底部留有沥水网眼,其大小不得漏出子实体);

——电子天平(感量 0.1 g);

——电子天平(感量 0.01 g);

——弯头镊子;

——放大镜;

——不锈钢直尺(0~15 cm);

——游标卡尺(0~15 cm);

——白色搪瓷盘(35 cm×55 cm)。

5.3 包装使用性能和标志检验

5.3.1 外包装检验

抽样前仔细检查全批商品的外包装是否坚固、完整,清洁卫生,有无异味、污染、破损或渗漏,是否适合长途运输,包装封口是否牢固。

5.3.2 内包装检验

开件抽样过程中,检查内衬的塑料袋是否破损,扎口是否牢固良好。

5.3.3 标志检查

检查外包装上标明的品名、等级、毛净重、批次代号或唛头等是否与内容物相符合,这些标志是否工整、准确和清晰可读。

5.4 重量鉴定

采用随机抽查净重的方法鉴定全批商品重量。

5.4.1 鉴重方法

校准磅秤以后,将随机抽出鉴重的每件商品分别倒入各自重量已知的筛筐中,淋漓混合盐水。对于能够分泌多糖类粘液的食用菌,沥水 20 min。以后,称取每件毛重;其余品种的食用菌在沥水断线 3 min 以后,称取每件毛重。全部样件称重结束以后,计算每件平均净重。按式(2)计算每件净重:

$$B = W - W_1 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中: B ——每件净重,kg;

W ——每件毛重,kg;

W_1 ——每件皮重,kg。

5.4.2 鉴重件数及实衡差重率

按 SN/T 0188—93 中 5.1.4 执行。

5.5 感官检验

5.5.1 外观品质检验

将品质检验样品倒在白色搪瓷盘内,嗅辨有无异味,检查样品质地是否良好,观察其形状、大小、色泽等是否正常,作好记录。

5.5.2 杂质检验

用弯头镊子仔细拣出样品中的植物性杂质,拣出异品种菇,装于同一个样品碟内,在电子天平上称重精确至 0.01 g,按式(3)计算杂质含量百分率:

$$C = \frac{W_2}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中: C ——一般杂质含量百分率, %;

W_2 ——杂质的质量, g;

W ——样品质量, g。

5.5.2.1 检验植物性杂质的同时, 将全部样品逐只仔细检查其形态、质地、色泽、气味等是否属于本品种固有的特征, 拣出异品种菇。

5.5.2.2 有害杂质不得检出。如有发现, 将其拣出装于小塑料袋内封好, 并作好记录。

5.5.3 缺陷菇检验

杂质检验以后, 仔细拣出样品中的各项缺陷菇, 分别称重(精确至 0.1 g), 按式(4)计算每项缺陷菇的含量百分率:

$$D = \frac{W_3}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中: D ——每项缺陷菇含量百分率, %;

W_3 ——每项缺陷菇质量, g;

W ——样品质量, g。

5.5.3.1 检验缺陷菇中的虫菇和虫道菇时, 应将菌盖和菌柄剖开, 用放大镜仔细检查以后, 计算其各自含量百分率。

5.5.3.2 同一只菇体同时存在几个不合格因素时, 只按其中最严重的一个因素计算, 其余的略去不计。

5.5.4 规格检验

在检验缺陷菇的同时, 用游标卡尺和不锈钢直尺逐只测量菌盖直径和菌柄长度, 将不符合规格的大伞径菇、小伞径菇和长菌柄菇(统称为超规格菇)拣出, 分别称重(精确至 0.1 g), 按式(5)计算其各自的含量百分率:

$$E = \frac{W_4}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中: E ——每项超规格菇的含量百分率, %;

W_4 ——每项超规格菇的质量, g;

W ——样品质量, g。

5.5.5 腐烂菇检验

在检验缺陷菇的同时, 拣出样品中的腐烂菇, 称重精确至 0.1 g, 按式(6)计算其含量百分率:

$$F = \frac{W_5}{W} \times 100 \quad \dots\dots\dots(6)$$

式中: F ——腐烂菇含量百分率, %;

W_5 ——腐烂菇质量, g;

W ——样品质量, g。

5.6 理化检验

5.6.1 含盐量、pH 值和食品添加剂测定

按 SN/T 0301 执行。

5.6.2 二氧化硫含量测定

按 SN/T 0230.2 执行。

5.7 微生物检验

按 SN/T 0301 执行。

5.8 农药残留量和重金属检验

根据合同、信用证及有关进口国的卫生要求进行检验; 如无指定的方法, 则按国家标准或行业标准检验。

5.9 检验结果有效数值的修约

按 GB 8170 执行。

6 检验结果判定

按本标准检验结束后,作出检验结果报告单。然后对照合同、信用证或有关标准中的质量条款进行综合判定。符合要求的,判该批商品为合格,否则为不合格。

7 不合格商品的处置

被判为不合格的商品,可以在返工整理基础上申请复查一次,但有碍安全卫生的项目不得复查。

8 检验有效期

检验合格后有效期为二个月。

附录 A

(标准的附录)

出口盐渍食用菌检验流程图

