

DB35

福建省地方标准

DB35/T 649-2005

秀珍菇

2005-12-31 发布

2006-01-20 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

为了规范秀珍菇产品质量要求，特制定本标准。

本标准由福建省农业厅提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：福州市食用菌工作办公室、福州市农科所食用菌研究室。

本标准主要起草人：陈秀娟、李志生、林程、陈思聪、兰世步、阮海东、吴诗锐。

秀 珍 菇

1 范围

本标准规定了秀珍菇的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。
本标准仅适用于鲜品秀珍菇 (*Pleurotus pulmonarius*)。

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 5009.10-2003 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 5009.11-2003 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12-2003 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15-2003 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17-2003 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20-2003 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.146-2003 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.188-2003 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
- 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/T 12530-1990 食用菌取样方法
- GB/T 12531-1990 食用菌水分测定
- GB/T 12532-1990 食用菌灰分测定
- GB/T 12533-1990 食用菌杂质测定
- GB/T 15673-1995 食用菌粗蛋白质含量测定方法
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005年） 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标准。

3.1 秀珍菇 (*Pleurotus pulmonarius*)

在分类学上属于真菌门、担子菌纲、伞菌目、侧耳科、侧耳属。子实体单生或散生。菌盖灰白至深褐色，商品菇菌盖 2cm~6cm，呈扇形，表面光滑干爽、肉厚中等。菌褶白色、延生、稍密且长短不一。菌柄侧生、白色、内实，基部无绒毛、稍细，长 2cm~6cm，粗 0.6cm~1.5cm。

3.2 异味

指变质后所产生的酸味、霉味或其他怪味。

3.3 虫伤菇

被虫咬伤的菇体。

3.4 杂质

混和有别种食用菌或夹杂物（包括毒菇、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃、砂石等）。

3.5 菌柄长度

指菌褶到基部的最长处。

3.6 碎菇

菇体破碎后形成的碎片。

3.7 附着物

附着在秀珍菇上的培养基残渣等。

4 要求

4.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
色 泽	菌盖灰白色至灰色		
气 味	具有秀珍菇特有的菇香，无异味		
形 态	菌盖呈匙形至扇形，菌柄直，盖缘不开裂	菌盖近匙形或呈扇形，菌柄稍直，盖缘不开裂	菌盖呈扇形至半球形，菌柄稍直，盖缘稍有开裂
菌盖直径， cm	<3.0	3.0~4.0	4.0~5.0
菌柄长度， cm	<3.0	3.0~4.0	>4.0
碎菇，%	无	<3.0	≤5.0
附着物，%	无	≤0.5	≤0.5
虫伤菇，%	无	≤1.5	≤2.0
杂质	无		

4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

单位: %

项 目	指 标
水 分	≤90
粗蛋白质	≥3.5
粗纤维	≤1.5
灰 分	≤1.0

4.3 卫生指标

应符合表 3 规定。

表 3 卫生指标

单位: mg/kg

项 目	指 标
总砷 (以 As 计)	0.5
铅 (以 Pb 计)	1.0
总汞 (以 Hg 计)	0.1
镉 (以 Cd 计)	0.5
多菌灵 (Carbendazim)	0.5
敌敌畏 (Dichlorvos)	0.5
毒死蜱 (Chlorpyrifos)	0.05
氰氟菊酯 (Cypermethrin)	0.05
溴氰菊酯 (Deltamethrin)	0.01
甲基托布津 (Thiophanate-methyl)	1.0

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 色泽

自然光条件下目测菇体颜色。

5.1.2 气味

鼻嗅菇体的气味。

5.1.3 形态

用肉眼观察检验。

5.1.4 菌盖直径

用游标卡尺测量菌盖最宽处。

5.1.5 菌柄长度

用游标卡尺测量。

5.1.6 碎菇、附着物、虫伤菇

随机抽样 500g, 从中检出碎菇或附着物或虫伤菇的菇体, 并分别称量, 按式(1)分别计算结果:

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

式中:

x —— 鲜菇的碎菇或附着物或虫伤菇的菇体质量分数, %

m_1 —— 碎菇或附着物或虫伤菇质量, g

m —— 样品质量, g

5.1.7 杂质

按 GB/T 12533 规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 12531 规定执行。

5.2.2 粗蛋白质

按 GB/T 15673 规定执行。

5.2.3 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定执行。

5.2.4 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.3.2 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.3.3 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

5.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.3.5 多菌灵、甲基托布津

按 GB/T 5009.188 规定执行。

5.3.6 敌敌畏、毒死蜱

按 GB/T 5009.20 规定执行。

5.3.7 氯氰菊酯、溴氰菊酯

按 GB/T 5009.146 规定执行。

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定的相应方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一产地、同种工艺、同时采收、同一等级的秀珍菇作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按 GB/T 12530 规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须由生产厂的质量检验部门检验合格,并附有合格证后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求的全部项目。型式检验的样品在出厂检验合格的产品中抽取;正常生产时,。一般情况下,一个生产季节至少进行一次型式检验。如有下列情况之一时,也应进行型式检验。

- a) 改主要原辅材料或生产环境发生重大变化时;
- b) 更改关键工艺时;
- c) 国家质量监督机构或行业主管部门提出检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 理化指标、卫生指标如有不合格,则判该批产品为不合格;

6.5.2 感官指标色泽、气味、虫伤菇和杂质中任一项出现不合格,则判该批产品为不合格;

6.5.3 理化指标、卫生指标符合要求,而感官指标形态、碎菇、附着物中如有不合格项,可在同一批产品中加倍抽样或用试样留样,对不合格项进行复检,复检结果如仍有不合格,则判该批产品为不合格。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 包装

7.1.1 外包装(箱、筐)应牢固、干燥、清洁、无毒无害、无异味,便于装卸、仓储和运输。内包装材料卫生指标应符合 GB 9687 或 GB 9688 规定。

7.1.2 同一包装内的秀珍菇产品必须是同一等级,不允许混等级包装。

7.2 标志

产品包装应标明:产品名称、产品标准号、商标、等级、重量或数量、厂名、厂址、生产日期、保质期(或保存期)。

7.3 运输

7.3.1 运输时应轻装、轻卸,避免机械损伤。

7.3.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。

7.3.3 防日晒、防雨淋,不可裸露运输。

7.3.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

7.3.5 应在低温（4℃～15℃）条件下运输，以保持产品的良好品质。

7.4 贮存

7.4.1 采摘后应及时加工、包装，贮放于 1℃～4℃冷库中。

7.4.2 不得与有毒(害)物品、异味物品混合贮存。

7.5 保质期

符合上述规定的贮运条件下且包装完好的产品保质期为 5 天。
