

ICS 67.080.20

B 39

备案号:

DB35

福建省地方标准

DB35/T 505—2003

鸡腿菇

2003-02-20 发布

2003-03-20 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

本标准为您推荐性标准，卫生要求部分为强制性条款。

本标准由福建省农业厅提出。

本标准由福建省农业标准化工作小组归口。

本标准起草单位：福建省标准化协会、农业部食用菌产品监督检验测试中心、福建省标准化研究所、古田县质量技术监督局

本标准主要起草人：林祖寿、叶华生、王南、蔡金波、徐彦彦、郑小华

鸡 腿 菇

1 范围

本标准规定了鸡腿菇的术语和定义、要求、产品分类、试验方法、检验规则、标志、标签、包装和贮运。

本标准适用于人工栽培的鸡腿菇。

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	食品中粗纤维的测定方法
GB/T 5009.11	食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12	食品中铅的测定方法
GB/T 5009.17	食品中总汞的测定方法
GB/T 5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定方法
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定方法
GB 7718	食品标签通用标准
GB/T 12530	食用菌取样方法
GB/T 12531	食用菌水分测定
GB/T 12532	食用菌灰分测定
GB/T 14876	食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法
GB/T 15673	食用菌粗蛋白含量测定方法

3 术语和定义

以下术语和定义适用于本标准

3.1 鸡腿菇

鸡腿菇又名鸡腿蘑。菌盖为圆柱形或钟形，白色或米白色，表面有褐色或淡褐色鳞片，菌肉白色；菌柄圆柱形，向下渐粗，白色、米白色或灰白色，中空或中松，纤维质。菇蕾期菌盖圆柱形紧贴菌柄状似鸡腿。

3.2 鲜鸡腿菇

采用鲜技术处理延长货架寿命的鲜鸡腿菇。

3.3 干鸡腿菇

新鲜的鸡腿菇经清洗、纵向切割、烘干加工而成片状的干菇体。

4 产品分类

按加工工艺不同分为：鲜鸡腿菇、干鸡腿菇。

5 要求

5.1 感官指标

5.1.1 鲜鸡腿菇

鲜鸡腿菇感官指标见表1。

表1 鲜鸡腿菇感官指标

项 目	要 求		
	特 级	一 级	二 级
色 泽	菌盖白色或米白色；菌肉白色；菌柄白色或灰白色		
形 状	形似鸡腿或棒槌		
气 味	鸡腿菇特有的清香味、无异味		
附 着 物，%（m/m）≤	0	0.3	0.5
碎 菇 体，%（m/m）≤	1.0	2.0	3.0
残 缺 菇，%（m/m）≤	1.0	2.0	3.0
异 物	霉烂菇、虫体 毛发、塑料碎片、金属物、沙石等不允许混入		
注：a. 附着物指附着在鸡腿菇产品中的培养料残渣等（下同）。 b. 碎菇体指3mm以下的鸡腿菇碎片（下同）。			

5.1.2 干鸡腿菇

干鸡腿菇感官指标见表2。

表2 干鸡腿菇感官指标

项 目	要 求		
	特 级	一 级	二 级
色 泽	菌盖灰白色，菌肉白色，菌柄近白色。		
形 状	片状鸡腿菇		
气 味	鸡腿菇特有的清香味、无异味		
附 着 物，%（m/m）≤	0	0.3	0.5
碎 菇 体，%（m/m）≤	1.0	2.0	3.0
残 缺 菇，%（m/m）≤	1.0	2.0	3.0
异 物	霉烂菇、虫体 毛发、塑料碎片、金属物、沙石等不允许混入		

5.2 理化指标

理化指标见表3。

表3 理化指标

项 目		要 求		
		特 级	一 级	二 级
鲜鸡腿菇	菌柄直径，（mm）≥	Φ15.0~25.0		
	菌柄长度，（mm）≥	60.0~100.0		
干鸡腿菇	宽 度，（mm）≥	9.0~15.0		
	长 度，（mm）≥	40.0~80.0		
	厚 度，（mm）≥	2.0	1.5	1.0
水 分，%（m/m）≤		82.0（鲜品）		15.0（干品）
粗 蛋 白（以干基计），%（m/m）≥		21.0		
粗 纤 维（以干基计），%（m/m）≤		9.0		
灰 分，%（m/m）≤		13.0		

5.3 卫生指标

卫生指标见表 4。

表 4 卫生指标

项 目	要 求	
	鲜 菇	干 菇
砷（以 As 计）（以干基计），mg/kg≤	0.5	1.0
铅（以 Pb 计）（以干基计），mg/kg≤	1.0	2.0
汞（以 Hg 计）（以干基计），mg/kg≤	0.1	0.2
亚硫酸盐（以 SO ₂ 计），mg/kg≤	50.0	
甲胺磷、久效磷、氧化乐果、马拉硫磷	不 得 检 出	

6 试验方法

6.1 取样方法

按 GB/T 12530 的规定进行。

6.2 感官指标

6.2.1 色泽、形状、异物、气味。

用肉眼观察、鼻嗅等方法测试。

6.2.2 残缺、碎菇体、附着物。

随机抽取样品 500g，分别拣出碎菇体、残缺菇、附着物，用相应精度的衡器称其重量，并按下式分别计算其占样品的百分率，精确到小数点后一位。

计算公式如下：

$$X(\%) = \frac{M_1}{M} \times 100$$

式中：

X—残缺菇、碎菇体、附着物百分数，%。

M₁—残缺菇、碎菇体、附着物质量，g。

M—样品质量，g。

6.3 理化指标

6.3.1 菌柄直径

随机称取 50g 鸡腿菇样品，用相应精度的量具，量取菌柄的最大和最小直径，计算出鸡腿菇菌柄直径的平均值。

6.3.2 菇片、菌柄长度、菇片宽度、厚度

随机称取 25g 鸡腿菇样品，用相应精度的量具，量取菇片、菌柄的最长（宽、厚）处和最短（窄、薄）处，计算出鸡腿菇、菌柄长度、菇片宽度、厚度的平均值。

6.3.3 水分

按 GB/T 12531 的规定进行。

6.3.4 灰分

按 GB/T 12532 的规定进行。

6.3.5 粗蛋白

按 GB/T 15673 的规定进行。

6.3.6 粗纤维

按 GB/T 5009.10 的规定进行。

6.4 卫生指标

6.4.1 砷

按 GB/T 5009.11 的规定进行。

6.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 的规定进行。

6.4.3 汞

按 GB/T 5009.17 的规定进行。

6.4.4 久效磷、氧化乐果、马拉硫磷

按 GB/T 5009.20 的规定进行。

6.4.5 甲胺磷

按 GB/T 14876 的规定进行。

6.4.6 亚硫酸盐

a) 鲜鸡腿菇：按 GB / T 5009.34 的规定进行。

b) 干鸡腿菇：称取粉碎后的样品 1.0g，在 200ml 蒸馏水中浸泡 2h，离心后倾去水分取沉淀，按 GB / T 5009.34 的规定进行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

每批产品出厂前按分类指标进行感官检验，合格后签署产品合格证出厂。

7.2 交收检验

交收时按分类和感官指标，以感官检验为主，如在交收检验中发生异议，应重新抽取样品检验，以两次检验结果的平均值来确定。

7.3 型式检验

7.3.1 检验项目为本标准的全部技术指标。

7.3.2 型式检验在正常生产时每年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 代料配方改变、因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- b) 停产半年以上恢复生产或前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验时。

7.4 仲裁检验

交收双方发生争议时，可由有关各方协商解决或委托法定检验机构，进行仲裁检验，检验结果为最后判定依据。

7.5 判定规则

7.5.1 鸡腿菇的感官指标应符合下列两项或两项以上者为合格，任何两项不符合要求者为不合格。

7.5.1.1 色泽、气味符合要求的质量总和占要求的75%以上者为符合项。

7.5.1.2 菌柄直径、菌柄长度符合要求的质量总和占要求的75%以上者为符合项。

7.5.1.3 残缺菇、碎菇体符合要求的质量总和占要求的75%以上者为符合项。

7.5.1.4 附着物符合要求的质量百分比小于等于要求中该项限制值者为符合项。

7.5.2 卫生指标和异物有一项不符合，判定该批产品不合格。感官、理化不符合指标，允许加倍抽取样品，对不合格项进行复检，仍不符合则判定该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、贮运

8.1 标志

产品的包装应标明：产品名称、产品采用标准、等级、重量或数量、生产日期、生产企业的名称、地址、联系电话。

8.2 标签

产品标签按 GB 7718 执行。应清晰、正确标明：产品名称、产品采用标准、质量等级、净含量、保质期、生产日期、食用方法、贮存指南、生产企业的名称、地址、联系电话。

8.3 包装

8.3.1 同一包装内的鸡腿菇产品必须是同一等级，不允许混等级包装。

8.3.2 鸡腿菇的包装材料应符合国家卫生要求。

8.3.3 包装袋内应附产品合格证。

8.4 贮存

8.4.1 鲜鸡腿菇应贮存在 2℃~4℃温度的冷库内，保质期为 3 个月。

8.4.2 干鸡腿菇应贮存在温度不超过35℃、相对湿度≤60%的库房内，保质期为12个月。

8.4.3 鸡腿菇不得裸露贮存，应包装严格密封置于避光、通风良好、阴凉干燥，有防虫、防鼠设施库房内贮存。不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

8.5 运输

8.5.1 鸡腿菇不得与有毒、有害、有异味的物品混运。不得用被有毒、有害、有异味的物品污染过的运输工具运载。

8.5.2 鲜鸡腿菇须用 2~4℃温度可调的冷藏车运输。
