

ICS 67.080.20

B 39

备案号:

DB35

福建省地方标准

DB 35/T 522.5—2003

茶树菇

2003-11-10 发布

2003-12-01 实施

福建省质量技术监督局 发布

目 次

前言 ..... II

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 产品分类.....2

5 要求.....2

6 试验方法.....4

7 检验规则.....5

8 标志、标签、包装、运输、贮存.....6

## 前 言

本部分为《茶树菇标准综合体》的第五部分，阐述茶树菇产品质量标准的技术要求。茶树菇标准综合体的其它部分分别是《茶树菇标准综合体体系表》、《茶树菇菌种》、《茶树菇菌种制作技术规范》和《茶树菇栽培技术规范》。

本部分由福建省农业厅提出。

本部分由福建省质量技术监督局批准。

本部分起草单位：福建省食用菌工作办公室、三明市真菌研究所、三明市质量技术监督局、福建省食用菌菌种站、古田县质量技术监督局。

本部分主要起草人：郑立威、肖淑霞、上官舟建、黄志龙、张建华、林祖寿、林远崇、林汝楷、蔡金波、陈志。

# 茶 树 菇

## 1 范围

本部分规定了茶树菇的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存的要求。

本部分适用于鲜品和干品的茶树菇。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 DB 35/T 522.5 的本部分的引用而成为本部分的条款。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部分，然而，鼓励根据本部分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部分。

- GB/T 5009.10-1996 食品中粗纤维的测定方法
- GB/T 5009.11-1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12-1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15-1996 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17-1986 食品总汞的测定方法
- GB/T 5009.19-1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
- GB/T 5009.20-1996 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.34-1996 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5009.38-1996 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 7096 食用菌卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 12530-1990 食用菌取样方法
- GB/T 12531-1991 食用菌水分测定
- GB/T 12532-1990 食用菌灰分测定
- GB/T 14876-1994 食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定方法
- GB/T 15673-1995 食用菌粗蛋白质含量测定方法

## 3 术语和定义

DB 35/T 522.1~5 确立的以及下列术语和定义适用于 DB 35/T 522.5 的本部分。

### 3.1

#### 异味

指茶树菇特有气味之外的其它气味。

### 3.2

#### 虫孔

虫蛀或咬过的痕迹。

### 3.3

#### 附着物

附着在菇体上的培养基或残渣等。

### 3.4

#### 霉变菇

发霉变质失去食用价值的茶树菇。

### 3.5

**菌盖直径**

指菌盖最宽的距离。

**3.6****长度**

指菇柄的长度。

**3.7****碎菇**

菇体破碎后形成的碎片。

**3.8****鲜茶树菇**

采后未经脱水加工的茶树菇。

**3.9****干茶树菇**

采后经脱水烘干加工的茶树菇。

**4 产品分类**

4.1 按菇体颜色分为茶树菇和白茶树菇二种。

4.2 茶树菇按处理方式分为鲜茶树菇和干茶树菇二种。

4.3 茶树菇按感官指标分为特级、一级和二级。

**5 要求****5.1 感官指标****5.1.1 鲜茶树菇**

鲜茶树菇感官指标应符合表1的规定。

**表1 鲜茶树菇感官指标**

| 项 目     |      | 指 标                              |                                   |                                 |
|---------|------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|         |      | 特 级                              | 一 级                               | 二 级                             |
| 色       | 茶树菇  | 菌盖浅土黄色至暗红褐色，菌柄灰白至浅棕色，色泽一致。       | 菌盖浅土黄色至暗红褐色，菌柄灰白至浅棕色，色泽基本一致。      | 菌盖浅土黄色至暗红褐色，菌柄灰白至浅棕色，色泽较一致。     |
|         | 白茶树菇 | 菌盖乳白色，菌柄近白色，色泽一致。                | 菌盖白色，菌柄近白色，色泽基本一致。                | 菌盖黄白色，菌柄近白色，色泽较一致。              |
| 气 味     |      | 具有茶树菇特有的香味，无异味。                  |                                   |                                 |
| 菌盖直径 mm |      | ≤40                              | ≤50                               | ≤60                             |
| 长 度 mm  |      | ≤120                             | ≤150                              | ≤180                            |
| 形 状     |      | 菌盖平滑齐整呈铆钉状，菌膜完好，菌柄直，整丛菇体长度体形较一致。 | 菌盖平滑齐整呈铆钉状，菌膜较完好，菌柄稍弯曲，长度体形不要求一致。 | 菌盖圆整，菌膜稍有破裂，菌柄较弯曲，整丛菇体长度体形不太一致。 |
| 碎 菇 %   |      | ≤1                               | ≤1                                | ≤1                              |
| 附着物 %   |      | ≤0.3                             | ≤0.3                              | ≤0.3                            |
| 虫孔菇 %   |      | ≤1                               | ≤1.5                              | ≤2                              |

表 1 (续)

| 项 目   | 指 标                |     |     |
|-------|--------------------|-----|-----|
|       | 特 级                | 一 级 | 二 级 |
| 霉 变 菇 | 不允许                | 不允许 | 不允许 |
| 异 物   | 不允许有金属、玻璃、毛发、塑料等异物 |     |     |

## 5.1.2 干茶树菇

干茶树菇感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 干茶树菇感官指标

| 项 目     |      | 指 标                              |                                    |                                |
|---------|------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
|         |      | 特 级                              | 一 级                                | 二 级                            |
| 色 泽     | 茶树菇  | 菌盖浅土黄色至暗红褐色，菌柄灰白至浅棕色，色泽一致。       | 菌盖浅土黄色至暗红褐色，菌柄灰白至浅棕色，色泽基本一致。       | 菌盖浅土黄色至暗红褐色，菌柄灰白至浅棕色，色泽较一致。    |
|         | 白茶树菇 | 菌盖近白色，菌柄近白色，色泽一致。                | 菌盖黄白色，菌柄黄白色，色泽基本一致。                | 菌盖淡黄色，菌柄淡黄色，色泽较一致。             |
| 气 味     |      | 具有茶树菇特有的香味，无异味。                  |                                    |                                |
| 菌盖直径 mm |      | ≤35                              | ≤45                                | ≤55                            |
| 长 度 mm  |      | ≤110                             | ≤140                               | ≤170                           |
| 形 状     |      | 菌盖平滑齐整呈铆钉状，菌膜完好，菌柄直，整丛菇体长度体形较一致。 | 菌盖平滑齐整呈铆钉状，菌膜稍有破裂，菌柄稍弯曲，长度体形不要求一致。 | 菌盖圆整，菌膜有破裂，菌柄较弯曲，整丛菇体长度体形不太一致。 |
| 碎 菇 %   |      | ≤5                               | ≤8                                 | ≤10                            |
| 附着物 %   |      | ≤0.5                             | ≤1.0                               | ≤1.5                           |
| 虫孔菇 %   |      | ≤1                               | ≤1.5                               | ≤2                             |
| 霉 变 菇   |      | 不允许                              |                                    |                                |
| 异 物     |      | 不允许有金属、玻璃、毛发、塑料等异物               |                                    |                                |

## 5.2 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

单位: %

| 项 目   | 指 标   |      |
|-------|-------|------|
|       | 鲜茶树菇  | 干茶树菇 |
| 水 分   | ≤93   | ≤14  |
| 粗 蛋 白 | ≥1.2  | ≥12  |
| 粗 纤 维 | ≤1.5  | ≤15  |
| 灰 分   | ≤0.75 | ≤7.5 |

### 5.3 卫生指标

卫生指标应符合表 4 的规定。

表 4 卫生指标

单位: mg/kg

| 项 目                        | 指 标  |      |
|----------------------------|------|------|
|                            | 鲜茶树菇 | 干茶树菇 |
| 砷 (以 As 计)                 | ≤0.5 | ≤1.0 |
| 铅 (以 Pb 计)                 | ≤1.0 | ≤2.0 |
| 汞 (以 Hg 计)                 | ≤0.1 | ≤0.2 |
| 镉 (以 Cd 计)                 | ≤0.5 | ≤1.0 |
| 亚硫酸盐 (以 SO <sub>2</sub> 计) | ≤50  | ≤50  |
| 多菌灵 (Carbendazim)          | ≤0.5 | ≤0.5 |
| 敌敌畏 (Dichlorvos)           | ≤0.5 | ≤0.5 |
| 六六六 (BHC)                  | ≤0.1 | ≤0.2 |
| 滴滴涕 (DDT)                  | ≤0.1 | ≤0.1 |
| 甲胺磷 (Methamidophos)        | 不得检出 |      |

## 6 试验方法

### 6.1 抽样

按 GB/T 12530 规定的方法进行。

### 6.2 感官指标

#### 6.2.1 色泽

自然光条件下目测菇体颜色。

#### 6.2.2 气味

鼻嗅菇体的气味。

#### 6.2.3 菌盖直径、长度

用分级筛或游标卡尺测量。

#### 6.2.4 形状、霉变菇、异物

用肉眼观察检验。

#### 6.2.5 虫孔菇、碎菇

随机抽样 500 g, 分别从中检出有虫孔、破碎的菇体称量, 按下式计算结果:

$$X(\%) = \frac{m_1}{m} \times 100$$

式中:

X——鲜菇或干菇的虫孔菇、碎菇体质量分数, %

m<sub>1</sub>——虫孔菇、碎菇质量, g

m——样品质量, g

### 6.3 理化指标

#### 6.3.1 水分

按 GB/T 12531 的规定执行。

#### 6.3.2 粗蛋白

按 GB/T 15673 的规定执行。

### 6.3.3 粗纤维

按 GB/T 5009.10 的规定执行。

### 6.3.4 灰分

按 GB/T 12532 的规定执行。

## 6.4 卫生指标

### 6.4.1 砷

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

### 6.4.2 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

### 6.4.3 镉

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

### 6.4.4 汞

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

### 6.4.5 亚硫酸盐

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, 再按 GB/T 5009.34 的规定执行。

### 6.4.6 多菌灵

按 GB/T 5009.38 中 4.7 的规定执行。

### 6.4.7 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 的规定执行。

### 6.4.8 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 的规定执行。

### 6.4.9 甲胺磷

按 GB/T 14876 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一产地、同一批次、同等级作为一个检验批次。

### 7.2 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。

### 7.3 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。

### 7.4 型式检验

检验项目包括所有感官、理化、卫生指标。一般情况下, 一个生产季节进行一次。有下列情况之一时, 也应进行型式检验:

- a) 更改主要原辅材料或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要求时;
- d) 其它必要的时候。

### 7.5 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, 检验结果作为最后判定依据。

### 7.6 判定规则

7.6.1 茶树菇的感官指标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。

7.6.1.1 色泽、气味、菌盖直径、菌柄长度符合质量要求占80% 以上。

7.6.1.2 虫孔菇、碎菇、附着物各自所占比例不超标。

7.6.1.3 因净含量不符合标准判为不合格时，允许经适当处理后再进行复验；复验项目、检查水平和合格质量水平仍按原要求，以复验结果作为最终判定依据。

7.6.2 卫生指标和异物有一项不符合，判定该批产品不合格。感官、理化指标不符合要求时，允许在同批产品中加倍抽取样品，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、运输、贮存

### 8.1 标志、标签

#### 8.1.1 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。

#### 8.1.2 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。

### 8.2 包装

8.2.1 同一包装内的茶薪菇产品必须是同一等级，不允许混等级包装。

8.2.2 茶树菇包装用的材料应符合国家卫生要求。

8.2.3 包装内应附产品合格证，合格证应标明产品等级、检验员编号、检验日期。

### 8.3 运输

8.3.1 鲜茶树菇应低温冷藏运输。避免挤压。不得与有毒（害）物品、异味物品混运。不得用有毒（害）或受污染的运输工具运载。

8.3.2 干茶树菇运输时应防雨淋。

### 8.4 贮存

8.4.1 鲜茶树菇采后应及时加工、包装，贮放于 2℃～5℃冷库中。

8.4.2 干茶树菇应在避光、常温、阴凉干燥处密封贮存。

8.4.3 不得与有毒（害）物品、异味物品混合贮存。

### 8.5 保质期

鲜茶树菇在 2℃～5℃保质期为 5 天；干茶树菇密封贮放在 20℃干燥处保质期为 6 个月，在 2℃～5℃时保质期为 12 个月。