

DB36

江西省地方标准

DB36/T 819—2019
代替 DB36/T 819-2015

茶树菇

Cyclocybe cylindracea

2019 - 07 - 03 发布

2020 - 01 - 01 实施

江西省市场监督管理局

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 产品分级 2

6 质量要求 2

7 检验规则 4

8 标识、包装、运输、贮存、保质期 5

附录 A（资料性附录） 虫蛀菇率、碎菇体率和杂质含量的测定方法 7

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替了DB36/T 819-2015《茶树菇》，与DB36/T 819-2015相比主要内容变化如下：

- 修订了茶树菇的拉丁文名，由“*Agrocybe aegerita*”改为“*Cyclocybe cylindracea*”；
- 修改了范围的部分表述；
- 增加、更新和删除了部分规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了“产品分类”定义；
- 修改了质量要求部分表述，并在感官指标和理化指标表格中附检测方法；
- 删除了原标准中“7. 检验方法”；
- 修改了检验规则中的部分表述；
- 调整和修改了标识、包装、运输、贮存、保质期的结构和内容；
- 修改了附录 A。

本标准由江西省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：江西省农业科学院农业应用微生物研究所。

本标准主要起草人：魏云辉、胡佳、王洪秀、李菁、安颖、戴朝阳、万鹏。

本标准历次版本发布情况为：DB36/T 819-2015。

茶树菇

1 范围

本标准规定了茶树菇的术语和定义、产品分类、产品分级、质量要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于茶树菇的鲜茶树菇（鲜品）和干茶树菇（干品）。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶树菇 *Cyclocybe cylindracea*

茶树菇（*Cyclocybe cylindracea*）隶属真菌门、担子菌纲、伞菌目、粪锈伞科、田头菇属。子实体单生、双生或丛生，菌肉白色肥厚。菌盖表面平滑或浅皱纹，初暗红褐色；菌膜膜质，开伞后菌环留在菌柄上部或沾附于菌盖边缘或自动脱落。菌褶与菌柄成直生或不明显隔生；菌柄中实致密呈纤维状，表面浅黄褐色，内近白色。

3.2

异味 peculiar smell

除茶树菇本身的特有气味之外的其它气味。

3.3

破损菇 incomplete fruiting body

被虫蛀或虫咬过，以及破碎的茶树菇菇体。

3.4

杂质 impurities

附着在茶树菇菇体上的培养基残渣、泥土和塑料碎屑等影响茶树菇质量安全的物质。

3.5

霉变菇 mildewed fruiting body

发霉变质的茶树菇菇体。

3.6

鲜茶树菇（鲜品） fresh mushroom

采收后未经脱水烘干的茶树菇。

3.7

干茶树菇（干品） dried mushroom

采收后经烘干脱水的茶树菇。

4 产品分类

茶树菇按菇体颜色分为褐色茶树菇和白色茶树菇。

5 产品分级

茶树菇按感官指标分为特级菇、一级菇和二级菇。

6 质量要求

6.1 感官指标

6.1.1 鲜茶树菇

在自然光照、通风条件下进行感官指标的检测，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			检测方法
		特级	一级	二级	
形态		菌盖呈半球形，菌膜完好，菇柄直，整丛菇体长度、体形较一致。	菌盖呈半球形，菌膜基本完好，菇柄稍弯曲，整丛菇体长度和体形较不一致。	菌盖稍平展，菌膜部分破裂，菇柄较弯曲，整丛菇体长度和体形不一致。	取500g鲜菇样品置于白色瓷盘中，在自然光下用眼观察样品形态和色泽，用鼻嗅样品气味，用眼睛观测是否有破碎、虫蛀、霉变和杂质。用游标卡尺测量菌盖直径和菌柄长度。破碎菇率、虫蛀菇率和一般杂质检测方法参照附录A。
色泽	褐色茶树菇	菇盖：黑褐色至暗红褐色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽均匀一致。	菇盖：浅土黄色至暗红褐色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽基本一致。	菇盖：浅土黄色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽比较一致。	
	白色茶树菇	菇盖乳白色；菇柄近白色。菇盖、菇柄色泽一致。	菇盖乳白色；菇柄近白色。菇盖、菇柄色泽基本一致。	菇盖乳白色；菇柄近白色。菇盖、菇柄色泽比较一致。	
气味		具有浓郁的茶树菇特有的香味。	具有比较浓郁的茶树菇特有的香味。	具有茶树菇特有的香味。	
菇盖直径 mm		$15 \leq d \leq 20$	$15 \leq d \leq 30$	$15 \leq d \leq 40$	
菇柄长度 mm		$100 \leq d \leq 120$	$100 \leq d \leq 140$	$100 \leq d \leq 160$	
破损菇率%（质量分数）		≤ 1.5	≤ 2.5	≤ 3.5	
霉变菇率%（质量分数）		无	无	无	
杂质率%（质量分数）		≤ 0.2	≤ 0.3	≤ 0.4	

6.1.2 干茶树菇

在自然光照、通风条件下进行感官指标的检测，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			检测方法
		特级	一级	二级	
形态		菌盖呈半球形，菌膜完好，菇柄直，整丛菇体长度、体形较一致。	菌盖呈半球形，菌膜基本完好，菌膜基本完好，菇柄稍弯曲，整丛菇体长度、体形较不一致。	菌盖稍平展，菌膜部分破裂，菇柄较弯曲，整丛菇体长度、体形不一致。	取100g干菇样品置于白色瓷盘中，在自然光下用眼观察样品色泽，用鼻子嗅样品气味，用眼睛观测是否有霉烂、虫蛀。用游标卡尺测量菌盖直径和菌柄长度。破碎菇体率、虫蛀菇率和一般杂质检测方法参照附录A。
色泽	褐色茶树菇	菇盖：黑褐色至暗红褐色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽均匀一致。	菇盖：浅土黄色至暗红褐色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽基本一致。	菇盖：浅土黄色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽比较一致。	
	白色茶树菇	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽一致。	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽基本一致。	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽比较一致。	

表 2 干茶树菇感官指标（续）

气味	具有浓郁的茶树菇特有的香味。	具有比较浓郁的茶树菇特有的香味。	具有茶树菇特有的香味。	
菇盖直径 mm	$12 \leq d \leq 17$	$12 \leq d \leq 22$	$12 \leq d \leq 32$	
菇柄长度 mm	$80 \leq d \leq 100$	$80 \leq d \leq 120$	$80 \leq d \leq 140$	
破损菇率 %（质量分数）	≤ 5.5	≤ 9.0	≤ 11.5	
霉变菇率 %（质量分数）	无	无	无	
杂质率 %（质量分数）	≤ 0.2	≤ 0.3	≤ 0.4	

6.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标		检测方法
	鲜茶树菇	干茶树菇	
水分 %（质量分数）	≤ 92.0	≤ 14.0	GB 5009.3
粗蛋白 %（质量分数）	≥ 1.2	≥ 12.0	GB 5009.5
粗纤维 %（质量分数）	≤ 1.5	≤ 10.0	GB/T 5009.10
灰分 %（质量分数）	≤ 0.75	≤ 8.50	GB 5009.4

6.3 安全指标

产品中的食品添加剂、真菌毒素、污染物、农药残留限量应分别符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

7 检验规则

7.1 组批

产地抽样以同一产地、同一品种、同一批次、同时采收、同等级的茶树菇作为一个检验批次，市场抽样以同一产地的茶树菇作为一个检验批次。

7.2 取样

在整批货物中的不同部位抽样，每件深入包装中心处抽取100g，把抽取的样品置于铺垫物上，充分混合后，以四分法分取需要数量样品，装入密封样品袋。每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前按分类指标进行感官、水分、灰分、重金属含量、食品添加剂、微生物以及农药残留检验，合格后签署产品合格证出厂。

7.3.2 型式检验

型式检验为本标准的全项目检验。正常情况为每半年进行一次，发现下列情况之一时也应进行：

- a) 停产 3 个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时；
- e) 国家市场监管机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

7.3.3 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。

7.4 判定规则

7.4.1 在判定级别时，若各指标间所对应级别不一致，则按照舍高取低原则，判定该产品为较低等级指标对应的等级。

7.4.2 检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样，对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

8 标识、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标识

产品标识内容包括产品名称、产品执行标准、产地、生产厂家及详细地址、等级、净含量、联系方式。干茶树菇产品标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

包装材料应符合GB/T 21302的规定。同一包装内的产品必须是同一等级，不允许混等级包装。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

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。不得使用有毒（害）或受污染的运输工具运输。干茶树菇运输时应防潮、防雨淋，不得与有毒（害）物品、异味物品混运。不得使用有毒（害）或受污染的运输工具运输。

8.4 贮存

鲜茶树菇采后应及时加工、包装，贮存于2℃~5℃冷库中，干茶树菇应在避光、阴凉干燥处密封贮存。鲜、干茶树菇不得与有毒（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5d；干茶树菇在6℃～20℃密封和干燥条件下保质期为12个月，在2℃～5℃密封和干燥条件下保质期为18个月。

附 录 A

(资料性附录)

虫蛀菇率、碎菇体率和杂质含量的测定方法

A.1 虫蛀菇率、碎菇体率和杂质含量的测定方法

随机抽取样品500g(精确至±0.1g), 分别从中检出虫蛀菇、碎菇体和杂质, 用天平称量, 分别计算其占样品的百分率, 以X(%)表示, 按下式计算结果:

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

X——茶树菇鲜品或干品中虫蛀菇、碎菇体和杂质的质量分数;

m_1 ——虫蛀菇、碎菇体和杂质的质量, 单位为克(g);

m ——抽取样品的质量, 单位为克(g)。