

DB41

河南省地方标准

DB41/T 469—2006

鸡腿菇

2006—07—24 发布

2006—07—25 实施

河南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准于 2006 年 7 月 24 日首次发布。

本标准由河南省质量技术监督局提出。

本标准起草单位：三门峡市质量技术监督局、三门峡市土肥站。

本标准起草人：徐书卿、赵波、张娟。

鸡 腿 菇

1 范围

本标准规定了鸡腿菇鲜品和干品的术语和定义、分级要求、理化和卫生指标、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于鸡腿菇鲜品和干品的生产、收购、销售等。

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。

GB7096	食用菌卫生标准
GB9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB/T 5009.10	食品中粗纤维含量测定方法
GB/T12532	食用菌灰分测定
GB/T12533	食用菌杂质测定
GB/T12728	食用菌术语
CGB/T15672	食用菌总糖含量测定方法
GB/T15673	食用菌粗蛋白含量测定方法
DB41/T408	预包装食用农产品标识规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

鸡腿菇 *Coprinus comatus* (Müll. ex Fr.) S.F. Gray

鸡腿菇又名毛头鬼伞、鸡腿蘑,隶属于真菌门,担子菌亚门,层菌纲,伞菌目,鬼伞科,鬼伞属。

3.1 色泽

指鸡腿菇鲜品及干品具有的颜色和光泽。

3.2 异味

指产品变质后所产生的酸味,霉味或其他怪味。

3.3 杂质

除鸡腿菇外的一切有机物和无机物。

3.4 其它术语和定义

按 GB/T 12728 规定。

4 技术要求

4.1 分级要求

4.1.1 鲜品分级

鲜品分级要求按表 1 规定。

表1 鸡腿菇鲜品的分级要求

项 目 \ 等 级	一 级	二 级	三 级
菇体颜色	白色或灰白色	白色或灰白色	白色或灰白色
菇体长度(cm)	7~10	4~7; 10~15	<4; >15
菌盖	白色或米白色,不开伞		
破损率%	≤3	≤3	≤5
异 味	无		
虫蛀菇			
杂 质			

4.1.2 干品分级

干品分级要求按表2规定。

表2 鸡腿菇干品的分级要求

项 目 \ 等 级	一 级	二 级	三 级
菇体颜色	白色或灰白色	白色或灰白色	白色或灰白色
菇体长度(cm)	6~10	4~6; 10~15	<4
菌盖	白色或米白色,不开伞		
破损率%	≤1	≤3	≤5
异 味	无		
霉烂菇			
虫蛀菇			
杂 质			

4.2 理化指标

理化指标按表3规定。

表3 鸡腿菇的理化指标

单位:g/100g

项 目	指 标	
	干 品	鲜 品
粗蛋白	≥23	≥2.5
总 糖	≥50	≥5.0
粗纤维	≤7.5	≤0.8
灰 分	≤15	≤1.5
水 分	≤12	≤91

4.3 卫生指标按 GB 7096 执行。

5 试验方法

5.1 感官试验

5.1.1 肉眼观察颜色、厚薄、形状、开伞度、大小、菌柄、破损、虫蛀、霉斑菇和杂质是否符合等级要求，目测有无不允许混合物混入。

5.1.2 气味

用鼻嗅是否有霉味、酸味及其它异味。

5.2 计量试验

按 6.2 规定取样，分检出破损菇称重，然后按式(1)计算：

$$X(\%) = m/M \times 100 \quad (1)$$

式中：X——试样中破损菇率，%；

m——破损菇质量，g。

M——试样的质量，g。

5.3 理化和卫生指标试验

5.3.1 水分测定

5.3.1.1 烘干减重法

在感量为 0.01—0.001g 天平上称取鸡腿菇试样 5g，置于已知恒重的金属样品盒中，放入 100—105℃烘箱内烘 2h，取出后放在干燥器中冷却至室温、称重。再烘 30min，复称重。直至恒重。

水分按式(2)计算

$$\text{水分}(\%) = G/W \times 100 \quad (2)$$

式中：G——样品干燥后失重，g；

W——样品干燥前重，g。

5.3.1.2 水分快速测量仪测定法

称样 10g，置于水分测量仪测量盒中，调好仪表，校正指针能从最大回到零位，上好手柄，打开测量开关，用手压柄，视指针偏转指数即为水分百分含量。

5.3.2 粗蛋白测定按 GB/T 15673 中规定方法进行。

5.3.3 粗纤维测定按 GB/T 5009.10 中规定方法进行。

5.3.4 灰分测定按 GB/T 12532 中规定方法进行。

5.3.5 杂质测定按 GB/T 12533 中规定方法进行。

5.3.6 总糖测定按 GB/T 15672 中规定方法进行。

5.3.7 卫生检验按 GB 7096 中规定方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

产地抽样以同一品种、同一产地。同一生产条件、同一栽培方法、同一季节采收的鸡腿菇作为一个检验批次；市场抽样以同一产地的香菇作为一个检验批次。

6.2 取样方法

6.2.1 抽样数量

抽验件数由式(3)求得：

$$S = \sqrt{n/2} \quad (3)$$

式中：N——被检鸡腿菇批次的件数；

S——抽样的件数。

6.2.2 抽样方法：应在全批货物中的不同部位抽样，每件深入菇包 20cm 处抽取 100g，把取出的样品，

置于铺垫物上,充分混合后,以四分法分取需要数量的样菇,装入密封样品袋供检验用。产地分散交售的香菇,可以在收购时按交售量随机取样。

6.3 检验类型

6.3.1 交收检验

按 4.1,5.1,5.2 进行。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a)国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- b)供需双方对产品质量发生争议,需做型式检验时;
- c)因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- d)生产工艺发生重大变化时。

6.4 判定规则

按 4.1,4.2,4.3 相应要求进行检验。

感官指标和理化指标有 1~2 项不合格的,可以针对不合格项目加倍抽样,进行复检,复检合格的视为合格;有 3 项及以上不合格的,即判定不合格。卫生指标有 1 项不合格的,即判定不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

除按 DB41/T408 中的规定执行外,还应当注明产品的标准代号、商标,已获得认证的产品质量标志,如无公害、绿色、有机、地理标志、GAP 等。

7.2 包装

7.2.1 鸡腿菇鲜品使用符合质量要求的蔬菜塑料周转箱包装。

7.2.2 鸡腿菇干品

鸡腿菇干品应装入符合 GB 9687 卫生要求的聚乙烯塑料袋中扎口密封,再用硬质纸箱包装。

7.3 运输

运输过程中需有防挤压、防潮、防晒、防污染措施。

7.4 贮存

7.4.1 鸡腿菇鲜品

鸡腿菇鲜品贮存要求温度在 0~5℃之间,不得与其它物品混合贮存。

7.4.2 鸡腿菇干品

鸡腿菇干品应用双层塑料袋包装,扎口密封后贮存。贮存库房应避风、避光,应具有防高温设备,严禁与有毒、有味物品混合存放,防虫蛀、鼠类危害和病菌感染。