

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5246—2004

无公害食品 鸡腿菇

2004-01-07 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部食用菌产品质量监督检验测试中心（上海）、上海市农业科学院食用菌研究所。

本标准主要起草人：王南、门殿英、尚晓冬、林祖寿、顾晓君、曹晖、关斯明、郑小华。

无公害食品 鸡腿菇

1 范围

本标准规定了无公害食品鸡腿菇的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标识。

本标准适用于人工栽培的无公害食品鸡腿菇干品和鲜品。

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 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量测定

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 12530 食用菌取样方法

GB/T 12531 食用菌水分测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

一般杂质

鸡腿菇成品以外的植物性物质（如：稻草、秸秆、木屑、棉籽壳等）。

3.2

有害杂质

有毒、有害及其他有碍食用安全的物质（如毒菇、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃、砂石等）。

4 要求

4.1 感官指标

应符合表1规定。

表1 无公害食品鸡腿菇的感官指标

序 号	项 目	指 标	
		鲜 品	干 品
1	颜 色	菌盖白色或米白色；菌肉白色；菌柄白色或灰白色	菌盖灰白色，菌肉白色，菌柄近白色
2	气 味	鸡腿菇特有的清香味，无异味	

表 1 (续)

序 号	项 目	指 标
3	霉烂菇	无
4	有害杂质	无
5	虫蛀菇 % (质量分数)	≤0.5
6	一般杂质 % (质量分数)	≤0.5

4.2 水分

鲜品≤90.0%，干品≤13.5%。

4.3 安全指标

应符合表 2 规定。

表 2 无公害食品鸡腿菇的安全指标

单位为毫克每千克

序 号	项 目	指 标	
		鲜品	干品
1	砷 (以 As 计)	≤0.5	≤1.0
2	汞 (以 Hg 计)	≤0.1	≤0.2
3	铅 (以 Pb 计)	≤1.0	≤2.0
4	镉 (以 Cd 计)	≤0.5	≤1.0
5	亚硫酸盐 (以 SO ₂ 计)	≤50	≤400
6	六六六 (BHC)	≤0.1	
7	滴滴涕 (DDT)	≤0.1	
8	氯氰菊酯 (cypermethrin)	≤0.05	

注：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在蔬菜（包括食用菌）生产中使用。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 颜色、霉烂菇、有害杂质

肉眼观察。

5.1.2 气味

鼻嗅。

5.1.3 虫蛀菇、一般杂质

随机抽取样品 500g (精确至 ±0.1g)，分别拣出虫蛀菇、一般杂质，用感量为 0.1g 的天平称其质量，分别计算其占样品的百分率，以 X (%) 计，按式 (1) 计算，计算结果精确到小数点后一位。

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

式中：

m_1 ——虫蛀菇、一般杂质的质量，单位为克 (g)；

m ——样品的质量，单位为克 (g)。

5.2 水分

按 GB/T 12531 规定进行。

5.3 安全指标

5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.3.2 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.3.5 亚硫酸盐

称取粉碎后的样品 1.0g (精确至 $\pm 0.01\text{g}$)，在 200mL 蒸馏水中浸泡 1h，离心后倾去水分取沉淀，按 GB/T 5009.34 的规定进行。

5.3.6 六六六、滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定执行。

5.3.7 氯氰菊酯

按 GB/T 5009.110 规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 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) 申请无公害农产品标志；
- b) 有关行政主管部门提出型式检验要求；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

6.1.2 交收检验

每批产品交收前，生产者均应进行交收检验。交收检验内容包括感官和标识。检验合格后附合格证方可交收。

6.2 组批

产地抽样以同一品种、同一产地、相同栽培条件、同时采收的鸡腿菇作为一个检验批次；市场抽样以同一产地的鸡腿菇作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

鸡腿菇干品按照 GB/T 12530 中的有关规定执行，鸡腿菇鲜品按照 GB/T 8855 中的有关规定执行。

报验单填写的项目应与货物相符，凡与货物单不符，包装容器严重损坏者，应由交货者重新整理后再行抽样。

6.4 判定规则

6.4.1 感官指标中虫蛀菇和一般杂质任何一项不符合要求，均允许使用副样复检；若复检结果符合要求，则判该批次产品合格，若复检结果仍不符合要求，则判该批次产品不合格。

6.4.2 颜色、气味、霉烂菇、有害杂质、水分及安全指标中任何一项不符合要求，即判该批次产品

不合格。

7 标识

产品应有明确标识，内容包括：产品名称、产品执行标准、生产者及详细地址、联系方式、产地、净含量和包装日期等。
