

黑皮鸡枞商品等级及包装技术规程

Commodity grades and packing technical specification
of Ter-mitomyces Heim

地方标准信息服务平台

2022 - 05 - 06 发布

2022 - 08 - 06 实施

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 分级 2

6 检验方法 3

7 包装 3

8 标识 4

9 储运 4

附录 A（规范性） 黑皮鸡枞等级和包装参考图例 5

参考文献 7

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省农业农村厅提出。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南省食用菌研究所、湖南望康农业科技有限公司、湖南蘑蘑哒农业开发有限公司。

本文件主要起草人：黄晓辉、吴芳、冯立国、徐宁、王小艳、叶建永、范粤、彭运祥、肖颖群、夏义良。

地方标准信息服务平台

黑皮鸡枞商品等级及包装技术规程

1 范围

本文件规定了黑皮鸡枞 (*Oudemansiella raphanipes*) 等级、规格、检验方法、包装、标识和储运的要求。

本文件适用于黑皮鸡枞鲜品的等级和规格划分。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜

GB/T 12728 食用菌术语

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

NY/T 749 绿色食品 食用菌

3 术语和定义

GB/T 12728 界定的下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑皮鸡枞 *ter-mitomyces Heim*

黑皮鸡枞学名卵孢奥德蘑，隶属于伞菌纲，蘑菇目，膨瑚菌科，小奥德蘑属，是一种木腐食药兼用菌类。黑皮鸡枞菌盖初期半球形，后渐平展，中央下凹并具钝突。菌盖表面浅褐色至深褐色，菌肉白色，较薄。菌柄圆柱形，上部黑色，下部灰褐色，基部稍膨大，并向下延伸形成4~6 cm的假根。

3.2

附着物 *attachment*

附着在黑皮鸡枞产品中的泥土、残渣等。

4 基本要求

4.1 感官要求

黑皮鸡枞应符合下列感官要求：

a) 具有黑皮鸡枞特有的外观、形状、色泽；

- b) 外观新鲜，发育良好，具有该品种应有特征；
- c) 无异味、霉变、腐烂；
- d) 无坏死组织、无严重机械伤、无病虫害造成的损伤；
- e) 从粘泥处削除菇脚，不得混入菇屑、泥沙、其他杂质和异物。

4.2 理化指标

黑皮鸡枞理化指标应符合 NY/T 749 的要求。

4.3 食品安全要求

黑皮鸡枞的污染物限量、农药残留限量、微生物限量应符合 NY/T 749 的要求。

5 分级

5.1 等级划分

黑皮鸡枞分为特级、一级和等外，各等级在符合基本要求前提下还应符合表 1 的要求。

表 1 黑皮鸡枞等级要求

项目	要求		
	特级	一级	等外
色泽	菌盖表面浅褐色至深褐色，菌柄由下至上颜色变深至灰黑色，菌肉白色		
光滑度	菌盖光滑，菌柄下部具褐色颗粒状小鳞片		
气味	无异味，有黑皮鸡枞特有的菌香味		
异物	霉烂菇、生理病害菇、泥沙、菇脚、菇屑、菇根不得混入		
形状	菇形完整，周正，无残缺，菌柄无弯曲变形。菌柄硬实，菌盖未平展。	菇形较完整，较周正，允许个别菇体轻度残缺，菌柄允许轻度弯曲变形。	特级、一级以外符合其他项目要求均为等外菇
菌柄直径（最粗处）	菌柄直径 ≥ 1.8 厘米	菌柄直径厘米 1~1.8 厘米	菌柄直径厘米 ≤ 1 厘米
菌柄长度	菌柄长度 5~6.5 厘米	菌柄长度 3.5~5 厘米及 6.5~7.5 厘米	菌柄长度 < 3.5 厘米及 > 7.5 厘米
残缺菇，%（质量比）	≤ 0.3	≤ 1.0	无要求
畸形菇，%（质量比）	0	≤ 1.0	无要求
附着物，%（质量比）	0	≤ 0.5	≤ 0.5

5.2 等级容许度

各等级容许度应符合下列要求，按质量计：

- a) 97%达到特级要求，不允许出现一级以下；
- b) 95%达到一级要求，不允许出现等外；

6 检验方法

6.1 色泽、光滑度、形状、气味、异物

用目测法和鼻嗅法。

6.2 残缺菇、畸形菇、附着物

随机抽取 20 个黑皮鸡枞进行测定, 分别拣出残缺菇、畸形菇、附着物, 用感量为 0.1 g 天平称其质量, 并按式(1)分别计算其占样品的百分率, 精确到小数点后 1 位。

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

式中:

X ——残缺菇、畸形菇、附着物的质量分数, 单位为克每百克(g/100g);

m_1 ——样品中残缺菇、畸形菇、附着物的质量, 单位为克(g);

m ——样品的质量, 单位为克(g)。

6.3 菌柄直径、菌柄长度

随机抽取 20 个黑皮鸡枞进行测定, 用精度为 1mm 的量具, 量取菌柄最大处的直径, 计算出黑皮鸡枞菌柄直径的平均值。量取菌柄的长度, 计算出菌柄长度的平均值。

6.4 理化指标检验

黑皮鸡枞理化指标检测方法应符合 NY/T 749 中规定的方法。

6.5 食品安全指标检验

黑皮鸡枞的污染物限量、农药残留限量、微生物限量检测方法应符合 NY/T 749 中规定的方法。

7 包装

7.1 基本要求

同一包装内的黑皮鸡枞产品应具有一致的等级、规格、品种和来源, 不允许混级包装。包装内的产品可视部分应具有整个产品的代表属性。包装不应在黑皮鸡枞造成损伤, 包装内不应有异物。

7.2 包装方式

分为商品包装和运输包装, 商品包装应采用食品级包装材料包裹, 运输包装可采用聚苯乙烯泡沫箱、纸箱包装。

7.3 包装材料

商品包装材料应符合 GB 10457、GB 4806.7 的规定。运输包装材料应符合 GB/T 6543、GB 4806.7 的规定。

7.4 包装整齐度

特级等级商品包装, 菌柄直径允许 ± 0.3 cm 差异, 菌柄长度允许 ± 1.0 cm 差异;

一级等级商品包装，菌柄直径允许 ± 0.5 cm 差异, 菌柄长度允许 ± 1.5 cm 差异；
等外无要求。

7.5 净含量和允许误差

单位包装单位净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求。

8 标识

8.1 包装标识

应符合 GB/T191 和 NY/T 1655 的规定。

8.2 等级标识

等级分为特级、一级和等外，采用“特级”、“一级”和“等外”标识。

9 储运

9.1 储存

鲜黑皮鸡枞应储存在 $2^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 条件下，可贮藏 15 天。储藏环境应避光、通风良好、干燥、防虫、防鼠。不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

9.2 运输

一般即时销售及短途运输的鲜销黑皮鸡枞, 可采用常温方式进行储运；对于长距离运输的鲜食黑皮鸡枞，宜采用 $2^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 温度可调的冷链方式进行运输，堆放不应超过 7 层。

地方标准信息平台

附 录 A
(规范性)
黑皮鸡枞等级和包装参考图例

图 A. 1 给出了黑皮鸡枞不同等级实物图例

等级	图示
特级	
一级	
等外	

图 A. 1 黑皮鸡枞不同等级实物图例

图 A.2 黑皮鸡枞不同包装实物图例

保鲜盒	塑料袋
	
泡沫箱	纸箱
	

图 A.2 黑皮鸡枞不同包装实物图例

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法
-

地方标准信息服务平台