

ICS 67.080.20
B 31

298	2010	
标准化处	永久	

DB

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 592—2010

杏鲍菇分级

pleurotus eryngii classification

2010-11-04发布

2010-12-04实施

湖南省质量技术监督局 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 质量要求	2
5 试验方法	3
6 抽样规则	4
7 包装、运输和贮存	4

前 言

本标准由湖南省农业厅提出并归口。

本标准起草单位 湖南省食用菌研究所。

本标准主要起草人 王春晖、彭运祥、王小艳、易斌。

杏鲍菇分级

1 范围

本标准规定了各等级杏鲍菇的质量要求、试验方法、抽样规则、包装、运输和贮存条件。
本标准适用于杏鲍菇鲜品和切片干品的分级。

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）适用于本文件。

GB7096 食用菌卫生标准
GB9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T12530 食用菌取样方法
GB/T12531 食用菌水分测定
GB/T12533 食用菌杂质测定
GB/T12728-1991 食用菌术语

3 术语和定义

GB/T12728 所界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杏鲍菇

杏鲍菇 (*pleurotus eryngii*)，又名刺芹侧耳，属担子菌亚门，层菌纲，伞菌目，侧耳科，侧耳属，子实体肉质。

3.2

一般杂质

杏鲍菇成品以外的植物性物质（如 稻草、秸秆、木屑等）。

3.3

有害杂质

有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质（如毒菇、虫体、金属、玻璃、石粒等）。

3.4

残缺菇

菌盖、菌柄或其切片不完整。

3.5

霉变菇

有霉菌侵染痕迹。

3.6

虫蛀菇
有虫害痕迹。

3.7

大小
菌盖直径及菌柄长度。

4 质量要求

4.1 感官理化指标

4.1.1 鲜品感官理化指标

应符合表1的规定。

表1 鲜品感官理化指标

项 目	一 级	二 级	三 级
色 泽	具有本品种采摘期的正常色泽		
形 状	菇形完整、周正、无残缺、菌柄无明显弯曲。	菇形较完整、较周正、允许有轻度残缺或弯曲。	菇形基本完整、允许有残缺或弯曲。
大 小	同批包装，菇体长度差异±0.5cm，菌盖直径差异±0.3cm。	同批包装，菇体长度差异±1cm，菌盖直径差异±0.5cm。	同批包装，菇体长度差异±1.5cm，菌盖直径差异±0.8cm。
气 味	具有本品种鲜品特有的香味，无异味。		
机械伤	不得检出	允许有少许	允许有
霉烂菇	不得检出		
虫蛀菇	不得检出		
项 目	一 级	二 级	三 级
一般杂质	不得检出	≤0.5%	≤1%
有害杂质	不得检出		
水分	天然含水量		

4.1.2 切片干品感官理化指标

应符合表2的规定。

5

表2 切片干品感官理化指标

项 目	一 级	二 级	三 级
色 泽	白色或黄白色		
菇 形	切片完整，厚薄均匀。	切片较完整，厚薄较均匀。	切片不完整，厚薄不均匀。
大 小	同批包装，切片大小基本一致。	同批包装，切片大小允许有一定差异。	同批包装，切片大小允许有差异。
气 味	具有干品特有的香味		
霉烂菇	不得检出		
虫蛀菇	不得检出	≤1%	≤2%
一般杂质	不得检出	≤0.5%	≤1%
有害杂质	不得检出		
水分	≤12%		

4.2 安全卫生指标

应符合 GB7096 的规定。

4.3 产品检疫指标

出口产品检疫按国家植检规定进行。

4.4 出口产品等级要求

出口产品质量等级根据客户要求，按双方商定合同进行。

5 试验方法

5.1 感官试验

5.1.1 目测

肉眼观察颜色、厚薄、形状、开伞度、干品大小、菌柄、残缺、虫孔、霉斑菇、杂质和机械伤是否符合等级要求，目测有无不允许混合物混入。

5.1.2 气味

干杏鲍菇用（60~70）℃温水浸泡后嗅辨气味，鲜杏鲍菇直接嗅辨气味，不允许有异味。

5.1.3 手感测试干度

握干品稍有弹性，菇体不碎为含水量适当，握之易碎，为干燥过度，握之手感柔软为含水量过多。

5.2 计量试验

分取样品 500g，检出虫孔、霉斑、残缺菇、杂质质量，按式（1）计算结果，保留小数点后一位。
结果计算：

$$X = \frac{m_1}{m_2} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：X——虫孔、霉斑、残缺菇、杂质百分数，%；

m_1 ——虫孔、霉斑、残缺菇、杂质质量，g；

m_2 ——样品质量，g。

5.3 大小测量

直接测量鲜品菌体的长度、直径等。

5.4 理化指标试验

5.4.1 杂质按 GB/T12533 的规定执行。

5.4.2 水分按 GB/T12531 的规定执行。

5.5 安全卫生指标的试验

按 GB7096 的有关规定执行。

6 抽样规则

6.1 组批规则

同一产地、同时采收的杏鲍菇作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

6.2.1 按 GB/T12530 的规定执行。

6.2.2 报验单填写的项目应与实货相符，凡与实货不符，包装严重损坏者，应由交货单位重新整理后再行取样。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

外包装（箱、筐）应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒，便于装卸、仓储和运输。内包装材料卫生指标应符合 GB9687 或 GB9688 的规定。

7.2 运输

7.2.1 运输时轻装、轻卸，避免机械损伤。

7.2.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。

7.2.3 防日晒、防雨淋、不可裸露运输。

7.2.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

7.2.5 鲜杏鲍菇应在低温条件下运输，以保护产品的良好品质。

7 3 贮存

7 3 1 干杏鲍菇

在避光、阴凉、干燥、洁净处常温贮存，注意防霉、防虫，不得与有毒有害和对菇有影响的物品混贮。

7 3 2 鲜杏鲍菇

在（1~5）℃的冷库中贮存，库内相对湿度 80%~85%，不得与有毒有害和对菇有影响的物品混贮。
