

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/ T596—2013

杏鲍菇

Pleurotus eryngii

2013 – 12 – 04 发布

2013 – 12 – 31 实施

陕西省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》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这些专利的责任。

本标准由陕西省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：陕西微生物研究所、澄城县科技局。

本标准主要起草人：李峻志、戴璐、祁鹏、李安利、王国强。

本标准为首次发布。

杏鲍菇

1 范围

本标准规定了食用菌杏鲍菇的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。本标准适用于陕西省人工栽培的杏鲍菇鲜品。

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）适用于本文件。

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/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB/T 12533 食用菌杂质测定

GB/T 12728 食用菌术语

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 1680 蔬菜水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定 高效液相色谱法

国家质量监督检验检疫总局第66号令《零售商品称重计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杏鲍菇 *Pleurotus eryngii*

为真菌门，担子菌纲，伞菌目，侧耳科，侧耳属的肉质真菌，中文学名为刺芹侧耳，拉丁文学名为 *Pleurotus eryngii* var. *eryngii* (DC. Ex Fr) Quél.。本标准中的杏鲍菇指其具有商品价值的子实体部分。外观形态如图 1 所示。



图 1 杏鲍菇

3.2

花斑 different color spot

因水渍等原因在菌盖表面产生的黄色或褐色斑点。

3.3

菌柄直径 stalk diameter

菌柄最粗处的直径长度。

3.4

菇体长度 fruit body length

整个子实体的纵长。

3.5

残缺菇 disintegrated fruit body

子实体部分破损的杏鲍菇。

3.6

杂质 extraneous matters

参见 GB/T 12533 的规定。

3.6.1

一般杂质 general impurity

稻草、秸秆、木屑和棉籽壳等附着在杏鲍菇成品上的植物性物质和泥、砂土等其他物质。

3.6.2

有害杂质 harmful impurity

毒菇、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃和塑料等有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质。

4 要求

4.1 感官要求和等级划分

杏鲍菇分为一级、二级和三级。各等级应符合表 1 的规定。

表1 杏鲍菇的感官要求和等级划分

项目	要求		
	一级	二级	三级
外形	菌盖近圆形，边缘内卷，菌柄圆柱形或棒锤状，菇体完整、无明显弯曲	菌盖近圆形，边缘内卷，菌柄圆柱形或棒锤状，菇体较完整或轻度弯曲	菌盖近圆形、边缘内卷或平展，菌柄近圆柱形或棒锤状，菇体基本完整或弯曲
颜色	菌盖浅灰色至灰褐色、无花斑，菌褶和菌柄白色或近白色		菌盖浅灰色至浅黄色，允许有少量花斑，菌褶和菌柄近白色至淡黄色
气味	具杏鲍菇特有的杏仁香味，无异味		
菌柄直径/(cm)	≥ 4.0	≥ 3.0	≥ 2.0
菇体长度/(cm)	≥ 12.0	≥ 8.0	≥ 5.0
残缺菇/(质量分数)	≤ 1.0		≤ 2.0
霉烂菇	无		
虫蛀菇/(质量分数)	≤ 0.4		
一般杂质/(质量分数)	≤ 0.5		
有害杂质	无		

4.2 理化指标

应符合表 2 规定。

表2 杏鲍菇的理化指标

项 目	指 标
水分/(%) (质量分数)	≤91.0

4.3 卫生指标

4.3.1 杏鲍菇的污染物限量

除应符合 GB 2762 的规定外，还应符合表 3 的规定。

表3 杏鲍菇的污染物限量

项 目	指 标
亚硫酸盐（以SO ₂ 计）/(mg/kg)	≤50

4.3.2 杏鲍菇的农药最大残留限量

除应符合 GB 2763 的规定外，还应符合表 4 的规定。

表4 杏鲍菇的农药最大残留限量

项 目	指 标
六六六/(mg/kg)	≤0.1
滴滴涕/(mg/kg)	≤0.1
敌敌畏/(mg/kg)	≤0.5
多菌灵/(mg/kg)	≤1.0

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 外观、霉烂菇、有害杂质

用目测法检验产品外形、颜色和霉烂菇、有害杂质情况。

5.1.2 气味

嗅辨气味，不允许有异味。

5.1.3 菌柄直径、菇体长度

随机称取样品1000g（精确至±0.1g），用相应精度的量具，测量菌柄直径和菇体长度。

5.1.4 残缺菇、虫蛀菇

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

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

式中:

X ——残缺菇、虫蛀菇的百分数(%) ;

m_l ——残缺菇、虫蛀菇的质量, 单位为克(g) ;

m ——样品的质量, 单位为克(g) 。

5.1.5 一般杂质

按 GB/T 12533 规定执行。

5.2 理化指标检测

水分的检测按 GB 5009.3 规定执行。

5.3 卫生指标检测

5.3.1 亚硫酸盐的检测

按 GB/T 5009.34 规定方法执行。

5.3.2 六六六、滴滴涕、敌敌畏的检测

按 NY/T 761 规定方法执行。

5.3.3 多菌灵的检测

按 NY/T 1680 规定方法执行。

6 检验规则

6.1 组批

产地抽样以同一产地、同一品种、相同栽培条件、同一批采收的杏鲍菇作为一个检验批次; 市场抽样以同一批进货、同一产地的杏鲍菇作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

6.2.1 按 GB/T 8855 中的有关规定执行。

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

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

每批产品交收前均应进行感官、标识和包装的检验。检验合格后附合格证方可交收。

6.3.2 型式检验

型式检验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) 质量监督行政管理机构要求时;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化;
- d) 停产超过一年以上;
- e) 产地区域发生变化, 生产原材料发生变化。

6.4 判定规则

6.4.1 各等级产品按表 1 的要求进行检验, 以质量百分比计允许存在以下误差范围:

- a) 一级允许有 8%的产品不符合该等级的要求, 但同时应符合二级的要求;
- b) 二级允许有 8%的产品不符合该等级的要求, 但同时应符合三级的要求;
- c) 三级允许有8%的产品不符合该等级的要求, 但感官要求中的气味、霉烂菇、虫蛀菇、一般杂质、有害杂质应符合基本要求。

6.4.2 感官要求中的气味、霉烂菇、虫蛀菇、一般杂质、有害杂质和水分指标、标识、包装和卫生指标中任何一项不符合要求, 可在同批次产品中重新抽样复检, 若任一项复检结果仍不符合要求, 即判该批次产品不合格。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

产品包装上应有明确的标识, 标签应标明产品通用名称、产品执行标准、等级、生产者及详细地址、联系方式、产地、净含量、贮存方法和包装日期等, 字迹应清晰、完整、准确。规模品牌销售的, 宜采用二维码信息管理技术进行质量安全溯源管理。

7.2 包装

7.2.1 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。若外包装物为瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.2 内包装材料具透气性和吸水性。若是塑料类应符合 GB 9687 或 GB 9688 的规定。

7.2.3 标注净含量应与实际相符, 误差应满足国家质量监督检验检疫总局第 66 号令《零售商品称重计量监督管理办法》的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输时应轻装、轻卸, 防挤压, 避免机械损伤。

7.3.2 运输工具要清洁卫生, 无污染物、无杂物、无异味。

7.3.3 防日晒、防风沙、防雨淋, 不可裸露运输。

7.3.4 不得与有毒、有害物品(如农药和化学物品等)、鲜活动物混装混运。

7.3.5 运输条件: 1℃~5℃条件下运输不超过 144 小时, 常温运输在不高于 24℃条件下不超过 24 小时, 以保证产品风味和品质。

7.4 贮存

7.4.1 存放场所应卫生洁净、阴凉通风, 防风沙、防雨淋。贮存的杏鲍菇应松散包装, 透气良好, 菇体间不挤压, 防霉、防虫、防鼠。

7.4.2 严禁与有毒物质或有异味的物质混放。

7.4.3 贮藏室温度 $1^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，贮存不超过 144 小时。
