

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4878—2025

大球盖菇鲜品等级规格

Grades and specifications of fresh Wine Cap Mushroom

2025-12-09 发布

中华人民共和国农业农村部

发布



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。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由农业农村部农产品营养标准专家委员会归口。

本文件起草单位：上海市农业科学院[农业农村部食用菌产品质量监督检验测试中心(上海)]、上海科立特农产品检测技术服务有限公司、上海国森生物科技有限公司。

本文件主要起草人：赵晓燕、李旭娇、周昌艳、李晓贝、彭书婷、张艳梅、何香伟、赵志勇、鄂恒超、范婷婷、赵志勇、郭倩、董慧、李健英、江政辉、王琴。



大球盖菇鲜品等级规格

1 范围

本文件规定了大球盖菇鲜品等级规格的要求、检测方法、判定规则、包装、标识和储运。
本文件适用于人工栽培大球盖菇鲜品。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
GB/T 12533 食用菌杂质测定
GB/T 12728 食用菌术语
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
GB/T 37109 农产品基本信息描述 食用菌类
NY/T 3220 食用菌包装及储运技术规范

3 术语和定义

GB/T 12728 和 GB/T 37109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大球盖菇 **Wine Cap Mushroom**

大球盖菇(*Stropharia rugosoannulata* Farl. ex Murrill)又名皱环球盖菇,隶属担子菌门伞菌纲伞菌目球盖菇科球盖菇属。

3.2

子实体长度 **length of fruiting body**

大球盖菇子实体有效食用部分的纵径长度。

3.3

菌柄直径 **diameter of stipe**

菌柄最粗处横断面的直径。

3.4

内菌幕 **inner veil**

伞菌菌盖与菌柄间连接的包膜。

3.5

杂质 **extraneous matters**

除大球盖菇以外的一切有机物和无机物。

4 要求

4.1 基本要求

大球盖菇鲜品应符合下列基本要求：

- a) 外观新鲜，菇形完整，菌柄不开裂，无霉变腐烂，无虫蛀，无机械损伤；
- b) 菌盖具有大球盖菇鲜品应有的色泽，菌柄为白色；
- c) 具有大球盖菇特有的气味，无异味；
- d) 无喷淋、浸泡等异常外来水分；
- e) 农药、重金属等限量，应符合 GB 7096 的规定。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下，大球盖菇鲜品分为特级、一级和二级，不能纳入特级、一级、二级且未失去食用价值的列为等外级。大球盖菇不同等级实物图例见附录 A。

表 1 大球盖菇鲜品等级要求

项目	要求		
	特级	一级	二 级
形态	菇形周正，菇盖圆整，肉质紧实，菌柄不弯曲，菌柄粗胖，菌柄基部基本无杂质	菇形周正，菇盖较圆整，肉质较紧实，菌柄不弯曲，菌柄较粗胖，菌柄基部有少量杂质	菇形较周正，肉质较紧实，允许菌柄微弯曲，菌柄细长，菌柄基部有少量杂质
	不开伞，内菌幕不破，不见菌褶，菌盖不松动		
色泽	同批产品菌盖色泽一致均匀	同批产品菌盖色泽较一致均匀	
子实体长度与菌柄直径之比	≤2.0	≤3.0	≤4.0
杂质，%	≤3.0	≤7.0	≤10.0

4.2.2 等级容许度

以质量计：

- a) 特级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但应符合一级要求；
- b) 一级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级要求；
- c) 二级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

4.3 规格

4.3.1 规格划分

以大球盖菇鲜品子实体长度作为规格划分的指标，分为长(L)、中(M)、短(S)三个规格，规格划分应符合表 2 的要求。

表 2 大球盖菇鲜品规格要求

项目	长(L)	中(M)	短(S)
子实体长度，cm	>9.0	6.0~9.0	<6.0

4.3.2 规格容许度

以质量计：

- a) 长(L)规格允许有 5% 的产品整齐度不符合该规格的要求，但应符合中(M)规格要求。
- b) 中(M)和短(S)规格允许有 10% 的产品整齐度不符合该规格的要求。

5 检测方法

5.1 抽样

5.1.1 组批规则

同一场地、同时采收的大球盖菇作为一个检验批次。

5.1.2 抽样方法

抽样按照 GB/T 8855 的规定执行。

5.2 感官指标

应在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所进行感官检验。将样品置于白色瓷盘等白色背景容器中,肉眼观测样品色泽、形态、霉烂、异物、嗅闻气味。

5.3 子实体长度、菌柄直径

随机取不少于 10 个大球盖菇,用精确度为 1 mm 的量具,分别量取每个大球盖菇子实体长度和菌柄直径,并计算子实体长度与菌柄直径之比。

5.4 杂质

按照 GB/T 12533 规定的方法测定。

6 判定规则

6.1 在符合 4.1 基本要求的基础上,依据 4.2 的等级要求确定大球盖菇鲜品受检批次产品的等级,依据子实体长度指标规定确定大球盖菇受检批次产品的规格。

6.2 整批产品等级或规格要求全部项目均符合某等级或规格规定的要求时,则判定为该等级或规格产品。产品等级或规格要求中有一个或以上项目不符合某等级或规格规定的要求,则判定为下一等级或规格。产品等级要求中有一个或以上项目不符合二级规定要求的,则判定为等外级。

7 包装、标识和储运

7.1 包装

应符合 NY/T 3220 的规定。内包装可使用吸水纸或发泡网等,需符合 GB 4806.8 的规定。外包装可采用蔬菜周转箱或聚苯乙烯泡沫箱等包装,应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2 标识

7.2.1 等级标识

应符合 GB/T 32950 的规定。采用特级、一级、二级表示。

7.2.2 规格标识

采用短(S)、中(M)、长(L)表示,同时标注相应规格指标值的范围。

7.3 储运

应符合 NY/T 3220 的规定。储运温度 0℃~4℃时预期储藏期 5 d~7 d;15℃左右时预期储藏期 3 d~5 d。

附 录 A
(资料性)
大球盖菇不同等级实物图例

A. 1 大球盖菇不同等级实物图例见图 A. 1。



a) 特级



b) 一级

图 A. 1 大球盖菇不同等级实物图例



c) 二级

图 A.1 (续)