



中华人民共和国国家标准

GB/T 23189—2025

代替 GB/T 23189—2008



平 菇

Oyster mushroom

2025-06-30 发布

2026-01-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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。

本文件代替 GB/T 23189—2008《平菇》，与 GB/T 23189—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了平菇的定义(见 3.1, 2008 年版的 3.1), 删除了木腐菌的术语和定义(见 2008 年版的 3.2);
- b) 删除了产品分类(见 2008 年版的第 4 章);
- c) 更改了平菇鲜品质量要求(见 4.1, 2008 年版的 5.1.1);
- d) 更改了平菇干品质量要求(见 4.2, 2008 年版的 5.1.2);
- e) 删除了理化要求(见 2008 年版的 5.2);
- f) 删除了卫生要求(见 2008 年版的 5.3);
- g) 更改了灰分检验方法(见 5.6, 2008 年版的 6.2.2);
- h) 增加了净含量测定方法(见 5.7);
- i) 更改了取样(见 6.2, 2008 年版的 7.2);
- j) 更改了判定规则(见 6.4, 2008 年版的 7.4);
- k) 删除了标签(见 2008 年版的 8.2)。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、成都雅乐鲜生物科技有限公司、云南省食用菌产业发展研究院、云南云菌科技(集团)有限公司、云南省供销合作社联合社、中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所。

本文件主要起草人：孙达锋、华蓉、董娇、刘绍雄、杨珍福、赵春艳、纪昌联、邓雅元、何俊、刘寅山、游金坤、尚陆娥、冯云利、罗熙、方媛、熊永生、张琳、李江、林群英、吴亮亮、纪悉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008 年首次发布为 GB/T 23189—2008；

——本次为第一次修订。



平菇

1 范围

本文件规定了平菇的质量要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存要求，描述了平菇的检验方法。
本文件适用于平菇(*Pleurotus ostreatus*)的鲜品和干品。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

平菇 **oyster mushroom**

糙皮侧耳(*P.ostreatus*)，隶属于担子菌门(Basidiomycota)层菌纲(Hymenomycetes)伞菌目(Agaricales)侧耳科(Pleurotaceae)侧耳属(*Pleurotus*)。

3.2

杂质 **foreign matters**

除平菇以外肉眼可见的一切有机物和无机物。

4 质量要求

4.1 鲜品

子实体应新鲜，有弹性，表面光滑。分三个等级，应符合表 1 的规定。不适宜等级划分但还具有食用价值的列为等外级。

表 1 鲜品质量要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	菌盖表面无萌生的菌丝,边缘内卷;菌肉肥厚;菌柄基部切削平整,干爽,无黏滑感	菌盖边缘少量微张;菌肉较肥厚;菌柄基部切削良好,干爽,无黏滑感	菌盖边缘变薄;菌肉薄;菌柄基部切削允许有不规整存在
色泽	具有白色至灰白色、土黄色、青灰色、灰褐色、黑褐色等平菇应有的色泽		
气味	具有平菇应有的气味,无异味		
变质菇	不应检出		
虫蛀菇	不应检出		
菌柄长度	小于菌盖直径的 50%	小于菌盖直径的 80%	—
杂质	无毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物等异物,其他杂质 $\leq 0.5\%$	无毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物等异物,其他杂质 $\leq 3.0\%$	无毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物等异物,其他杂质 $\leq 5.0\%$
水分/(g/100 g)	≤ 92.0		
灰分(以干质量计)/(g/100 g)	≤ 8.0		

4.2 干品

分三个等级,应符合表 2 的规定。不适宜等级划分但还具有食用价值的列为等外级。

表 2 干品质量要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	菌盖菌柄相连或无菇柄单菇片,菇体菌肉部分颜色白,大小均匀	菌盖菌柄相连或无菇柄单菇片,菇体菌肉部分有轻微变黄,大小有差异	菌盖菌柄相连或无菇柄单菇片,菇体菌肉部分变黄,大小差异大
色泽	具有平菇应有的色泽		
气味	具有平菇应有的气味,无异味		
变质菇	不应检出		
虫蛀菇	不应检出		
干碎菇率/%	≤1.0	≤5.0	≤8.0
杂质	不应检出	无毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物等异物,其他杂质≤5.0%	
水分/(g/100 g)	≤12.0		
灰分(以干质量计)/(g/100 g)	≤8.0		

4.3 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 检验方法

5.1 形态、色泽、气味、变质菇、虫蛀菇

肉眼观察形态、色泽、变质菇、虫蛀菇，鼻嗅判断气味。

5.2 菌柄长度

随机取不少于 10 个子实体，用精确度为 0.1 cm 的量具，量取菌柄长度和菌盖最大直径，计算出菌柄与菌盖比值的平均值。

5.3 干碎菇率

随机抽取样品 100 g(精确至±0.1 g)，拣出干碎菇，用感量为 0.1 g 的天平称其质量，按式(1)计算其占样品的百分率，计算结果精确到小数点后一位。

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

式中：
X ——干碎菇率；
m₁ ——干碎菇的质量，单位为克(g)；
m ——样品的质量，单位为克(g)。

5.4 杂质

肉眼观察毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物等异物；其他杂质按照 GB/T 12533 规定的方法测定。

5.5 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.6 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.7 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一场地、同时采收的鲜品作为一个检验批次；同一班次、同一生产线、同一生产工艺、同一规格作为干品的一个检验批次。

6.2 取样

6.2.1 包装产品取样

包装产品的取样件数应符合表 3 的规定，如大包装产品中包含小包装产品，以最小售卖单元作为取

样单位。最小售卖单元重量不足检验所需重量时,加大取样量满足检验要求。

表 3 包装产品取样件数

批量产品中相同包装产品总件数	包装产品取样件数
≤ 100	5
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
$> 1\ 000$	≥ 15

6.2.2 散装产品取样

散装产品以同类货物的质量(kg)为基数,从不同位置随机取样,取样 3 份~5 份,鲜品每份 0.5 kg~1.0 kg,干品每份 0.2 kg~0.3 kg。样品质量不足检验所需质量时,加大取样量满足检验要求。

6.3 检验分类

6.3.1 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括形态、色泽、气味、变质菇、虫蛀菇、净含量。检验合格后,附合格证方可交收。采购方对产品另有约定者除外,以供需双方约定为准。

6.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对第 4 章规定的全部项目进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 国家有关主管部门提出型式检验要求时;
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- c) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合第 4 章对应的指标要求,即可判定该批产品符合本文件规定。若鲜品、干品各等级中任一指标未达到该等级要求的产品超过取样质量的 5%,则一级降为二级,二级降为三级,三级降为等外级。

6.4.2 气味、变质菇中任一指标不合格的,即判定该批产品不符合本文件规定。其他指标如有不合格的,应在原批次产品中加倍抽样复检,复检后仍不合格的,判定该批产品不符合本文件规定。

7 标志

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。



8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害。外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转

箱等。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求,泡沫周转箱应具有防湿、耐压功能。

8.1.2 每批产品所用的包装、质量单位应一致。

8.1.3 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量应不低于包装外标志的净含量。

8.2 运输

8.2.1 运输时应轻装、轻卸、防重压,避免机械损伤。

8.2.2 运输工具应清洁、卫生,无污染物,无杂物。

8.2.3 防日晒,防雨淋,不应裸露运输。

8.2.4 不应与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运。

8.2.5 鲜品宜在 1℃~5℃ 条件下冷藏运输。

8.2.6 干品应在常温、干燥条件下运输。

8.3 贮存

8.3.1 不应与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。

8.3.2 鲜品宜在 1℃~5℃ 条件下贮存。

8.3.3 干品在通风、阴凉干燥、洁净,有防潮、防霉、防虫和防鼠设施的库房贮存。



参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
-

