



中华人民共和国国家标准

GB/T 45885—2025



杏 鲍 菇

King oyster mushroom

2025-06-30 发布

2026-01-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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 要求 1

 4.1 感官要求 1

 4.2 理化要求 2

 4.3 净含量 3

5 取样 3

6 试验方法 3

 6.1 感官指标 3

 6.2 理化指标 3

 6.3 净含量 3

7 检验规则 3

 7.1 组批规则 3

 7.2 检验分类 4

 7.3 判定规则 4

8 标志、标签、包装、运输和贮存 4

 8.1 标志、标签 4

 8.2 包装 4

 8.3 运输 4

 8.4 贮存 4

参考文献 5



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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：江苏香如生物科技股份有限公司、山东友和生物科技集团股份有限公司、江苏品品鲜生物科技股份有限公司、中国食用菌协会、湖北省农业科学院经济作物研究所。

本文件主要起草人：徐相如、林启相、陈长茂、刘启燕、徐泽群、郑重、徐嘉跃、樊玲玲、卓智勇。

杏 鲍 菇

1 范围

本文件界定了杏鲍菇的术语，规定了杏鲍菇的要求、取样、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存，描述了相应的试验方法。

本文件适用于工厂化栽培杏鲍菇（King oyster mushroom）鲜品和干品的生产、检验和销售。

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 12728 食用菌术语
GB/T 38581 香菇
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 king oyster mushroom

子实体一般中等大；菌盖初期半球形、扁平至边缘渐翘，后中部下凹，浅灰色至浅褐色；菌肉白色，厚；菌褶白色至浅褐色，延生，密；菌柄偏生，稀侧生，粗状，实心，幼时近瓶状的隶属真菌界（Fungi）、担子菌亚门（Basidiomycotina）、蘑菇纲（Agaricomycetes）、蘑菇目（Agaricales）、侧耳科（Pleurotaceae）、侧耳属（*Pleurotus*）的一类大型真菌。

3.2

杂质 extraneous matters

除杏鲍菇以外的异物。

注：异物一般包括栽培料、虫体、毛发、塑料、金属、玻璃、砂石、动物排泄物等有害物质。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 基本要求

杏鲍菇应符合下列基本要求：



- 具有杏鲍菇特有的形态、色泽、气味；
- 无杂质；
- 无霉烂菇。

4.1.2 鲜品

在符合 4.1.1 的前提下，按照整菇长度将杏鲍菇划分为多个规格：袋栽菇根据包装整齐度每 3 cm 左右一个规格，瓶栽菇根据包装整齐度每 2 cm 左右一个规格，其他应符合表 1 的规定。不能归入正品但未失去食用价值的列为等外品。

表 1 鲜品感官和规格要求

项 目	指 标
形 态	菌盖完整；菌柄圆柱形、近似圆柱形、棒槌形，中实，顺直；菇体基本完整
色 泽	菌盖浅灰色或浅褐色；菌柄白色、近白色；菌肉白色；菌褶白色至浅褐色
气 味	杏鲍菇特有的轻微杏仁香气，无异味
袋栽菇长 L /cm	$3.0 \leq L \leq 6.0$, $6.0 \leq L \leq 9.0$, $9.0 \leq L \leq 12.0$, $12.0 \leq L \leq 15.0$, $15.0 \leq L \leq 18.0$, $18.0 \leq L \leq 20.0$,  $L > 20.0$ ；或根据包装整齐度每 3 cm 左右一个规格
瓶栽菇长 L /cm	$3.0 \leq L \leq 5.0$, $5.0 \leq L \leq 7.0$, $7.0 \leq L \leq 9.0$, $9.0 \leq L \leq 11.0$, $11.0 \leq L \leq 15$, $15.0 \leq L \leq 17.0$ ；或根据包装整齐度每 2 cm 左右一个规格

4.1.3 干品

4.1.3.1 杏鲍菇片

应符合表 2 的规定。

表 2 杏鲍菇片感官要求

项 目	指 标
形 态	片状，大小均匀
色 泽	灰白色或浅黄色

4.1.3.2 杏鲍菇丝

应符合表 3 的规定。

表 3 杏鲍菇丝感官要求

项 目	指 标
形 态	丝状，大小均匀
色 泽	灰白色或浅黄色

4.2 理化要求

应符合表 4 的规定。

表 4 理化要求

项 目	指 标	
	杏鲍菇鲜品	杏鲍菇干品
水分/%	≤ 91	12
灰分（以干重计）/%	≤ 7	

4.3 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 取样

按 GB/T 38581 规定的方法取样。

6 试验方法

6.1 感官指标

6.1.1 检验条件

杏鲍菇鲜品、干品应在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所进行感官检验。

6.1.2 形态、色泽、气味

肉眼观察杏鲍菇鲜品、干品的形态、色泽、霉烂菇、毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物，鼻嗅判断气味。

6.1.3 菇长

随机抽取不少于 10 个杏鲍菇鲜品，用精确度为 0.1 cm 的量具，量取每个杏鲍菇的长度，计算平均值。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一产地、同一批次、同一规格作为一个检验批次。



7.2 检验分类

7.2.1 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容为感官指标。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。

7.2.2 型式检验

型式检验应对第4章规定的全部项目进行检验。在正常生产情况下，每年至少进行1次型式检验。有下列情况之一，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 生产工艺、配方或主要原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产3个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关主管部门提出检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 所检验项目全部合格，判定该批次产品符合本文件规定。

7.3.2 检验结果中有任何指标不合格时，可自同批产品中重新加倍取样进行复检。若复检结果仍不合格，则判定该批产品不符合本文件规定。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱。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。

8.3 运输

8.3.1 运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生，无污染物，无杂物。

8.3.3 防日晒，防雨淋，不宜裸露运输。

8.3.4 不应与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运。

8.3.5 杏鲍菇鲜品：在1℃~4℃条件下冷藏运输。

8.3.6 杏鲍菇干品：在常温并保持干燥条件下运输。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 杏鲍菇鲜品：在常温或1℃~4℃下贮存，每隔3d检查，及时清理变质菇并做好记录。

8.4.3 杏鲍菇干品：在通风、洁净，有防潮、防霉、防虫和防鼠设施的阴凉（温度不高于20℃）干燥的库房贮存；或在温度1℃~4℃、相对湿度不大于75%的冷库贮存。

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）
-

