

滑菇采收贮运技术规程

Technical regulations for harvest, storage and transportation of *Pholiota nameko*

地方标准信息服务平台

2024-06-30 发布

2024-07-30 实施

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。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：沈阳农业大学、辽阳市市场监管事务服务中心、辽宁省检验检测认证中心、葫芦岛农函大玄宇食用菌野驯繁育有限公司、葫芦岛市检验检测中心食药所。

本文件主要起草人：周倩、李丽、辛广、李昀婷、李恒、焦剑峰、冯瑶、马世宇、侯振山、夏榕嵘、孙炳新、梁攀、王娅飞、赵金、潘松。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：
024-23447862。

文件起草单位通讯地址：沈阳农业大学食品学院（沈阳市沈河区东陵路120号），联系电话：
024-88487161。

地方标准信息服务平台

滑菇采收贮运技术规程

1 范围

本文件规定了滑菇的采收、预冷、包装、贮藏、运输和档案管理等技术内容。
本文件适用于滑菇（鲜品）的采收与贮运。

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 4806.7 食用安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- 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 30134 冷库管理规范
- NY/T 749 绿色食品 食用菌
- NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

3 术语及定义

GB/T 12728 界定的术语和定义适用于本文件。

4 采收

4.1 采收期

应在菌盖未开伞，当菌盖直径达 2 cm~3 cm、菇体半球形、菇帽橙红色、菇柄坚实、菇表面油润光滑、质地鲜嫩时采收为宜。

4.2 方法

采收时用右手拇指、食指、中指轻轻捏住菇柄基部拧起，切去菇根及附着残渣部分，放入洁净干燥、不易破损的容器内。

4.3 采收要求

4.3.1 采收前 1 d 应停止喷水。

4.3.2 采收时应戴洁净手套，将菇体全部采下，成簇菇要一起采下，不宜采大留小。

4.3.3 采收后应及时清理料面菇根和料渣。

4.4 质量要求

鲜品质量要求应符合 NY/T 749 中的感官指标和理化指标等要求。

5 预冷

5.1 预冷前准备

预冷前应对预冷库、包装容器、工具等进行清洁及消毒。入库前 1 d~2 d 应将库温降至 0℃~2℃，温度分布要均匀。

5.2 处理

采收后的菇体应及时入库预冷，预冷温度为 0℃~1℃，温度降至 4℃~5℃后封口。

6 包装

6.1 内包装

可采用聚乙烯或聚丙烯薄膜、薄膜袋包装，或根据客户要求进行包装。包装材料应符合 GB/T 4806.7 的要求。

6.2 外包装

外包装可采用聚乙烯泡沫塑料箱、瓦楞纸箱等包装材料。塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的要求，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 要求

包装要求应符合 NY/T 1655 的要求，内外包装均应有合格证，外箱合格证贴在箱外。合格证上应包括以下内容：产品名称、产品规格、批号、数量、重量、生产日期、工号、装箱数量、检验员章、产品生产单位名称、地址、电话等标志。

7 贮藏

7.1 条件

宜采用冷库贮藏，温度 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。空气相对湿度应符合 GB/T 30134 的要求。

7.2 入库

预冷后的菇体及时入库码垛冷藏。码垛应离库边 $0.2\text{ m}\sim 0.3\text{ m}$ ，垛间距 $0.6\text{ m}\sim 0.7\text{ m}$ ，通道宽 2 m 为宜。

7.3 管理

贮藏期间定期观测记录贮藏温度与湿度，根据菇体贮藏品质的变化状况适时结束贮藏；出库前应进行检查，发现腐烂、褐变等异常菇体及时剔除。

8 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。宜采用冷藏车运输，温度 $2^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。

9 档案管理

应详细记录滑菇的品种、产地、数量、产品流向和运输时间，以及采收、预冷、贮藏、运输等环节所采用技术措施等内容，建立档案。档案保存 2 年以上。

地方标准信息服务平台