

DB3702

青 岛 市 地 方 标 准

DB3702/T 26.2—2023

地理标志产品 大村香菇 第2部分：质量标准

Product of geographical indication—Dacun shiitake mushroom—Part 2:
Quality standard

2023-12-8 发布

2024-1-1 实施

青岛市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 保护范围 2

5 质量要求 2

 5.1 感官要求 2

 5.2 理化要求 2

6 检验方法 3

 6.1 感官检验 3

 6.2 理化指标检测 3

7 标签、标识 3

8 包装 3

9 运输 3

10 贮存 4

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DB3702/T 26《地理标志产品 大村香菇》的第2部分。DB3702/T 26已经发布以下部分：

——第1部分：生产技术规程；

——第2部分：质量标准。

本文件由青岛市农业农村局提出。

本文件由青岛市农业农村标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：青岛市黄岛区农业农村事业发展中心、青岛西海岸省级农业高新技术产业开发区管委会、青岛市黄岛区大村镇农业农村中心、青岛汉森菌业有限公司、青岛绿色家园生物科技发展有限公司、青岛市农业技术推广中心。

本文件主要起草人：韩燕红、逢安、常嘉琪、徐洪海、殷登科、逢润卿、丁月华、宋江富、李秀红、马洪君、崔艳丽、韩加勤、王艳平、王芹、陈学东。

地理标志产品 大村香菇 第2部分：质量标准

1 范围

本文件规定了地理标志产品大村香菇的术语和定义、保护范围、质量要求、检验方法及标签、标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于农业农村部《农产品地理标志管理办法》批准保护的大村香菇的生产。

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 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 4806.7 食品接触用塑料材料及制品

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12533 食用菌杂质测定

DB3702/T 26.1—2023 地理标志产品 大村香菇 第1部分：生产技术规程
农产品地理标志管理办法（中华人民共和国农业部令第11号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农产品地理标志 product of geographical indication

标示农产品来源于特定地域，产品品质和相关特征主要取决于自然生态环境和历史人文因素，并以地域名称冠名的特有农产品标志。

3.2

大村香菇 Dacun shiitake mushroom

产自大村香菇地理标志地域保护范围内，在独特的自然生态环境下，根据特定生产方式生产的香菇产品，包括鲜香菇和干香菇。

[[来源：DB3702/T 26.1—2023, 3.1]

3.3

破损菇 damaged mushrooms

菌盖破损不完整的菇体。

3.4

虫蛀菇 moth-eaten mushrooms

有虫害痕迹的菇体。

3.5

霉烂菇 rotten mushrooms

有肉眼可见的霉菌侵染或腐烂的菇体。

3.6

杂质 impurities

除香菇以外的一切有机物和无机物。

4 保护范围

地理标志产品大村香菇的产地保护范围限于DB3702/T 26.1—2023第4章中规定的范围。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	鲜香菇	干香菇
形状	菇形正常、饱满有弹性、整齐度好	菇体均匀、整齐度好
色泽	具有正常香菇的固有色泽	
气味	具有正常香菇特有的气味，无酸、臭、霉变等异味	
破损菇	≤5%	≤10%
虫蛀菇	无	
霉烂菇	无	
杂质	无肉眼可见外来异物	

5.2 理化要求

5.2.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.2.2 水分及灰度应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项 目	要 求	
	鲜香菇	干香菇
水分/（%） ≤	90.0	13.0
灰分（以干重计）/（%） ≤	8.0	

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 形状、色泽、气味

目测法观察形状和色泽；手捏法检验弹性；嗅鼻法检验气味。

6.1.2 破损菇、虫蛀菇、霉烂菇

随机取样500 g鲜香菇或200 g干香菇(精确至0.1 g),分别拣出虫蛀菌、霉烂菌和破损菌,用台秤称量,计算破损菌的质量百分比。

6.1.3 杂质检测

按GB/T 12533规定的方法测定。

6.2 理化指标检测

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。

7 标签、标识

7.1 储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7.3 获得授权使用“大村香菇”地理标志的香菇生产单位,方可使用带有农产品地理标志公共标识和“大村香菇”字样的包装。农产品地理标志使用档案应当保存 5 y。

8 包装

8.1 按菌盖大小分级,依次为:L级,盖径 >5.5 cm;M级,盖径 4.5 cm~5.5 cm;S级,盖径 4.0 cm~4.5 cm。包装时按商品规格要求将鲜香菇装入聚乙烯袋(盒),然后装入泡沫周转箱在低温下($1^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$)贮运。

8.2 内包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害,聚乙烯包装袋(盒)应符合 GB 4806.7 的规定。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。

9 运输

9.1 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物;运输时应轻装、轻卸、防重压,避免机械损伤。

9.2 防日晒、防雨淋、不可裸露运输;不得与有毒、有害有异味的物品和鲜活动物混装混运。

9.3 鲜香菇:在 $1^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 条件下冷藏运输;干香菇:在常温并保持干燥条件下运输。

10 贮存

10.1 不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。

10.2 鲜香菇：常温下贮存或在 $1^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 下贮存，每隔 3d 检查，及时清除霉变菇。干香菇：在通风、洁净，有防潮、防霉、防虫和防鼠设施的阴凉(温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$)干燥的库房贮存；或在温度 $1^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $<75\%$ 的冷藏库贮存。
