

T/ZZBZ

团 体 标 准

T/ZZBZ 005-2022

袋栽杏鲍菇等级规格

Grades and specifications of *Pleurotus eryngii*

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

漳州市标准化协会
台湾菇类发展协会

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》给出的规则起草。

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。

本文件由龙海市九湖食用菌研究所提出。

本文件由漳州市标准化协会归口。

本文件起草单位：龙海市九湖食用菌研究所、台湾福兴菌类农场、台湾菇类发展协会、漳州市标准化协会、康建生物科技股份有限公司、日月潭生技农场、漳州市食用菌产业协会、漳州市天珍农产品有限公司、漳州市盈兆农业科技有限公司、龙海市天珍食用菌专业合作社、漳州市标鑫标准化科技有限公司。

本文件主要起草人：涂改临、王国宾、赖敏男、林裕雾、林少强、陈志君、陈少芳、涂晓红、罗金梅、陈春芳。

本文件为首次发布。

袋栽杏鲍菇等级规格

1 范围

本文件规定了杏鲍菇的术语和定义、要求、检验、包装、标识和贮运。
本文件适用于袋栽杏鲍菇鲜品的等级规格区分。

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/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

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 杏鲍菇 *Pleurotus eryngii*

又名刺芹侧耳，属担子菌亚门层菌纲伞菌目侧耳科侧耳属，子实体肉质，因其具有杏仁的香味和菌肉肥厚如鲍鱼的口感而得名。杏鲍菇菌盖中央稍凹，近圆形，漏斗形，表面淡黄色、淡红褐色、灰褐色，有丝状光泽、平滑，有近放射状或波浪状细条纹；菌褶延生、乳白色，边缘及两侧平滑；菌柄侧生、偏生至中生，表面光滑，白色或近白色，圆柱形、近似圆柱形、棒槌形，中实。

3.2 残缺菇 Fragmentary mushroom

菌柄、菌盖不完整的菇体。

3.3 畸形菇 Deformed mushroom

因受环境、物理、化学、病虫害等不良因素影响而形成的变形杏鲍菇。

3.4 附着物 Attachment

附着在杏鲍菇产品中的培养料残渣等。

4 要求

4.1 基本要求

杏鲍菇应符合下列基本要求：

- 具有杏鲍菇特有的外观、形状、色泽，无异种菇；
- 外观新鲜，发育良好，具有该品种应有的特征；
- 无异味、无霉变、无腐烂；
- 无坏死组织，菇盖、菇柄中部无严重机械损伤；
- 无病虫害造成的损伤；
- 清洁、无肉眼可见的其他杂质、异物。

4.2 等级

4.2.1 等级区分

在符合基本要求的前提下，杏鲍菇分为特级、一级和二级，各等级应符合表 1 的要求。

表 1 杏鲍菇等级要求

项 目	要 求		
	特级	一级	二级
色 泽	菌柄白色，近白色；菌盖浅灰或浅褐色，表面有丝状光泽；菌肉白色；菌褶肉白色至浅褐色		
光滑度	菌盖、菌柄光滑	菌盖、菌柄较光滑	菌盖、菌柄较光滑
形 状	菇盖近圆形，菇柄圆柱形、近似圆柱形、棒槌形、中实		
	菇形完整、圆正、无残缺，菌柄无明显弯曲	菇形较完整、较圆正，允许有轻度残缺或弯曲	菇形基本完整，允许有残缺或弯曲
气 味	杏鲍菇特有的轻微杏仁香味，无异味		
异 物	霉烂菇、虫体、毛发、金属物、沙石、培养料等肉眼可见的异物不允许混入		
残缺菇，%（质量比）	≤0.4	≤0.8	≤1.5
畸形菇，%（质量比）	0	≤0.8	≤1.5
附着物，%（质量比）	≤0.2	≤0.4	≤0.8

4.2.2 等级容许度

按质量统计：

- 特级允许有 4% 不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- 一级允许有 6% 不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- 二级允许有 10% 不符合该等级的要求，但应符合基本要求。

4.3 规格

4.3.1 按规格区分

以杏鲍菇菌柄的直径、长度为指标，杏鲍菇区分为小（S）、中（M）、大（L）3种规格，规格划分应符合表2的要求。

表2 杏鲍菇规格

项 目	要 求		
	大（L）	中（M）	小（S）
菌柄直径（cm）	>5.0	4.0~5.0	<4.0
菌柄长度（cm）	>17.0	14.0~17.0	<14.0
整齐度要求	同批包装，菌柄直径差异±1.0 cm，菌柄长度差异±1.0 cm	同批包装，菌柄直径差异±0.5 cm，菌柄长度差异±1.0 cm	同批包装，菌柄直径差异±0.5 cm，菌柄长度差异±0.5 cm
备注：大（L）、中（M）规格的区分满足菌柄直径或菌柄长度2个条件之一即为满足相应规格要求，小（S）规格区分需要同时满足菌柄直径和菌柄长度2个条件。			

4.3.2 规格容许度

各规格的容许度按质量计：

- 大（L）允许有5%的产品不符合该规格要求；
- 中（M）允许有8%的产品不符合该规格要求；
- 小（S）允许有10%的产品不符合该规格要求。

5 检验方法

5.1 色泽、光滑度、形状、气味、异物

通过肉眼观察、鼻嗅等方法测试。

5.2 残缺菇、畸形菇、附着物

随机抽取10个杏鲍菇进行测定，分别拣出残缺菇、畸形菇、附着物，用感量为0.1 g的电子天平称其质量，并按下列公式（1）分别计算其占样品的百分率，精确到小数点后1位。

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

公式中：

X ——残缺菇、畸形菇、附着物的质量分数，单位为克、每百克（g/100 g）；

m_1 ——样品中残缺菇、畸形菇、附着物的质量，单位为克（g）；

m ——样品的质量，单位为克（g）。

5.3 菌柄直径、菌柄长度

随机抽取 10 个杏鲍菇进行测量，采用精确度为 1 mm 的量具，量取菌柄的最大和最小直径，计算出杏鲍菇直径的平均值。量取菌柄的最大和最小长度，计算出菌柄长度的平均值。

6 包装

6.1 基本要求

同一包装内的杏鲍菇产品应具有一致的等级、规格、品种和来源，不允许混级包装。包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。包装不应对杏鲍菇造成损伤，包装内部不得有异物。

6.2 包装方式

杏鲍菇应选用带气孔的聚乙烯、聚丙烯塑料袋、塑料膜或自黏保鲜膜作为内包装，同时用带有内衬塑料薄膜袋的纸箱、塑料周转箱或聚苯乙烯包装箱作为外包装。外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒，便于装卸、仓储和运输。包装箱内的杏鲍菇应水平紧密排放，但不得挤压。

6.3 包装材料

包装材料应清洁、干燥、牢固、无污染、无毒、无异味，内壁无尖突物、无虫蛀、无腐烂、无霉变等。纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

6.4 净含量及允许误差

包装单位净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的要求。

6.5 限度范围

每批受检样品质量不符合等级，大小不符合规格要求的允许误差，按所检单位的平均值计算，其值不应超过规定的限度，且任何所检单位的允许误差值不应超过规定值的 2 倍。

7 标识

7.1 包装标识

应符合 GB/T 191 和 NY/T 1655 的规定，产品包装应标注产品名称、等级、规格、产品采用标准、

净含量、采收及包装日期、生产企业、详细地址、联系电话等，标注内容要求字迹清晰、规范、完整、准确。

7.2 等级标识

采用“特级”、“一级”和“二级”表示。

7.3 规格标识

采用“小(S)”、“中(M)”和“大(L)”表示，同时标注相应规格指标值的范围。

8 产品贮运

8.1 贮存

鲜杏鲍菇应贮存在 2℃~4℃条件下，杏鲍菇不应裸露贮存，应包装密封置于避光、干燥处贮存，不得与有毒、有异味的物品混存。

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染、无杂物。一般即时销售及短途运输的鲜销杏鲍菇，可采用常温方式进行储运；需要长距离运输的鲜杏鲍菇，应选择拥有低温条件的冷链物流，温度控制在 2℃~4℃之间，从而保持产品的良好品质。