

ICS 67.080.20

CCS B 31

# 团体标准

T/SVEFA 04009-2024

## 双孢蘑菇等级规格

Grades and specifications of *Agaricus bisporus*

2024-01-10 发布

2024-01-20 实施

上海蔬菜食用菌行业协会发布

## 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》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。

本文件由上海市农业技术推广服务中心提出。

本文件由上海蔬菜食用菌行业协会归口并组织实施。

本文件起草单位：上海市农业技术推广服务中心、上海市农业科学院、上海联中食用菌专业合作社、上海明云食用菌专业合作社、上海蔬菜食用菌行业协会。

首批承诺执行单位：上海联中食用菌专业合作社、菇源（上海）食用菌专业合作联社、上海明云食用菌专业合作社、上海金继食用菌专业合作社、上海豆轩阁食用菌专业合作社。

本文件主要起草人：汤倩倩，王倩，桑亮亮，沈新芬，贾微，隗加香，肖婷婷，丁文峰，王蒙，刘亚飞，袁圣斐，李丹。

# 双孢蘑菇等级规格

## 1 范围

本文件规定了双孢蘑菇鲜菇的等级、规格、包装、贮运等要求。

本文件适用于工厂化生产的白色双孢蘑菇鲜菇，包括带根菇及切根菇。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 23190 双孢蘑菇

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 等级

### 4.1 基本要求

根据对每个级别的规定和容许误差，同一包装的新鲜双孢蘑菇应符合下列要求：

- a) 无异常气味或滋味；
- b) 无霉变、腐烂，无虫害；
- c) 采收包装时，带根菇基部不应带大块泥土，切根菇应切去菇脚，菇柄切削平整，不带泥土；
- d) 无虫体、毛发、动物排泄物、金属等异物；
- e) 产品的理化要求和卫生要求符合 GB/T 23190
- f) 鲜菇包装、保鲜、贮存、运输中所使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料，应当符合

GB2760。

## 4.2 等级划分

在符合基本要求的前提下，新鲜双孢蘑菇分为一级、二级和三级，各等级应符合表 1 规定。

表1 等级

	色泽、形态	影响商品性的外观表现
一级	白色或乳白色。菇体形态圆整、饱满，菇盖圆形或近圆形，菇柄圆柱形。	菌膜紧包，无色斑，无损伤。
二级	白色或乳白色。菇体形态较圆整、较饱满，菇盖近圆形，菇柄近圆柱形。	菌膜略薄、稍有色斑、略有畸形、轻微擦伤。
三级	白色或乳白色。具有蘑菇的基本形态。	浅褐色或浅灰色、有色斑、畸形、菇柄空心或开裂、菌膜将破或刚破、机械损伤。

## 4.3 允许误差范围

按质量计：

一级允许有 5%的产品不符合该等级的要求，但符合二级的要求；

二级允许有 8%的产品不符合该等级的要求，但符合三级的要求；

三级应符合基本要求。

## 5 规格

### 5.1 规格划分

以新鲜双孢蘑菇菌盖直径来划分双孢蘑菇的规格，分四种规格，带根菇规格的划分应符合表 2 的要求，切跟菇规格的划分应符合表 3 的要求。

表2 带根菇规格

	菌盖直径 cm	菌柄长度 cm
小	2.1-3.0	≤2.0
中	3.1-4.0	≤2.5
大	4.1-5.0	≤3.0
特大	5.1-6.0	≤3.5

表3 切根菇规格

	菌盖直径 cm	菌柄长度 cm
小	2.1-3.0	≤1.0
中	3.1-4.0	≤1.5
大	4.1-5.0	≤2.0
特大	5.1-6.0	≤2.5

## 5.2 允许误差范围

按质量计：

一级允许有 5%的产品不符合该规格的要求。

二级允许有 10%的产品不符合该规格的要求。

三级可根据市场需求分类，一般无规格要求。

## 6 包装

### 6.1 包装要求

6.1.1 采收后应及时包装，摆放方式宜为菇盖朝外，包装时应紧密排放，但避免挤压。

6.1.2 同一包装内应为同一地点生产、同一等级、同一规格的产品。

6.1.3 包装环节宜在低温（低于 18℃）环境操作。

### 6.2 包装方式和材质

6.2.1 大批量包装可采用塑料镂空筐，最大单包装不宜超过 4kg，上表面覆上具有缓冲性能的包装材料。

6.2.2 小包装可使用塑料盒，上表面用透气防雾保鲜膜包裹。

6.2.3 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。

## 7 贮运

### 7.1 预冷

#### 7.1.1 真空预冷

采用堆叠的方式放入预冷设备，单次入库量不应超过设备容量的 80%。预冷时间 30min 以内，以菇体中心温度降至 4℃ 以下为宜。

### 7.1.2 冷库预冷

预冷温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ ，单次入库量为库容的 $10\%\sim 30\%$ 。预冷时间 $24\text{h}$ 以内，以菇体中心温度降到预冷温度为宜。

### 7.2 贮藏

包装好的双孢蘑菇应贮藏于 $1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷库中，贮藏期不宜超过 $5\text{d}$ 。

### 7.3 运输

宜采用冷链运输，运输车内温度为 $1^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。运输期限不宜超过 $24\text{h}$ 。

---