

湖北省食用菌协会团体标准

《香菇品质评价规范》

编制说明

2022年10月

目 录

1 编制背景	1
2 编制过程	1
3 制定原则	2
3.1 与法律、法规的一致性原则	2
3.2 与相关标准、政策、技术规范的衔接性原则	2
3.3 普遍适用性及可操作性原则	2
4 结构和内容	2
5 主要条文说明	3
5.1 适用范围	3
5.2 规范性引用文件	3
5.3 术语与定义	3
5.4 试验指标和试验方法的确定	3
6 实施本标准的意义	3

湖北省食用菌协会团体标准

《香菇品质评价规范》编制说明

1 编制背景

湖北省是我国食用菌生产大省之一，香菇产业是湖北省精准扶贫和乡村振兴的重要产业，其发展惠及千家万户。当前香菇质量的评判分级大都以其外观品质性状为主，值得注意的是，香菇的品质，除外观品质外，还有风味、内在营养、安全性等，但目前没有销售者或育种工作者将营养品质纳入香菇分级定价、市场分类和新品种选育的评价标准和依据。

随着人们健康意识的提高，消费者对产品品质要求越来越高，在购买商品时不仅只关注产品的外观，而更多关注产品的营养和功能。因此，亟需建立一个科学客观的香菇品质评价规范体系，在满足消费者的营养健康需求同时，合理引导市场消费，对于香菇生产者、消费者及我国食用菌产业提档升级都意义重大。

2 编制过程

2022年10月26日-28日组建编制小组，召开会议讨论编制计划，安排时间及人员分工，开展文献和国内相关标准调研。

2022年10月28日-11月3日组织会议明确编写内容，确定编写程序文件，完成标准初稿和立项申请。

2022年11月3日-12月3日进行实地调研及试验验证，对标准具体内容逐项进行了研讨及修正。

3 制定原则

3.1 与法律、法规的一致性原则

本文件按照现行有关法律、法规的要求规范制定。

3.2 与相关标准、政策、技术规范的衔接性原则

本文件参照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》起草。作为团体标准，本文件制定全过程遵循与国家、地方现有标准、政策、技术规范、指南等高度衔接的原则，对现行标准、政策、技术规范等已规定的条款，明确指出规范性引用文件与相关要求。

3.3 普遍适用性及可操作性原则

本文件在制定过程中广泛征求行业、企业、管理部门、专家、公众等相关方意见，以保障标准的普适性和可操作性。

4 结构和内容

本文件由前言及正文构成。

正文包括：适用范围、规范性引用文件、术语与定义、取

样、规格、品质评价指标及品质评价方法。

5 主要条文说明

5.1 适用范围

本标准适用于干香菇整菇的品质评价。

5.2 规范性引用文件

列出了本文件直接参考或遵守的相关标准与政策等文件。

5.3 术语与定义

对本文件中涉及的干香菇、杂质等术语作出了解释。

5.4 试验指标和试验方法的确定

根据制定标准的工作方案及食用菌企业的实际需求进行了试验指标的确定，包括规格、安全品质（杂质、重金属）、外观品质（菌盖纹理、菌盖厚度）、营养品质（蛋白质）和功能品质（多糖）。参考国内相关资料，进行了试验方法的验证工作，为确定试验方法提供了依据。

6 实施本标准的意义

本标准的实施，规范了香菇的品质评价方法，可以此作为香菇产品质量检验和品质判定、分级的依据。