

# 中华人民共和国农业行业标准

NY 5096—2002

---

## 无公害食品 平菇

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：中国微生物菌种保藏管理委员会农业微生物中心。

本标准主要起草人：张金霞、贾身茂、李世贵、姜瑞波、左雪梅。

# 无公害食品 平菇

## 1 范围

本标准规定了无公害平菇的质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲜平菇,包括糙皮侧耳(*Pleurotus ostreatus*)、美味侧耳(*Pleurotus sapidus*)、白黄侧耳(*Pleurotus cornucopiae*)、佛罗里达侧耳(*Pleurotus florida*)、凤尾菇(*Pleurotus pulmonarius*)等5种。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.11—1996	食品中总砷的测定方法
GB/T 5009.12—1996	食品中铅的测定方法
GB/T 5009.15—1996	食品中镉的测定方法
GB/T 5009.17—1996	食品中总汞的测定方法
GB/T 5009.20—1996	食品中有机磷农药残留量的测定方法
GB/T 5009.38—1996	蔬菜、水果卫生标准的分析方法
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB/T 12530—1990	食用菌取样方法
GB/T 12531—1990	食用菌水分测定

## 3 要求

### 3.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 无公害平菇的感官要求

序号	项目	要求
1	外观	具平菇特有色泽;表面无萌生的菌丝,允许菌盖中央凹进处和菌柄基部有白色菌丝;菌褶无倒伏
2	气味	具平菇特有的清香味
3	手感	干爽,无黏滑感
4	霉烂菇	无
5	虫蛀菇/(虫孔数/kg)	≤30
6	水分/%	≤91

## 3.2 卫生指标

应符合表 2 规定。

表 2 无公害平菇的卫生指标

项 目	指标/(mg/kg)
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤1
汞(以 Hg 计)	≤0.1
镉(以 Cd 计)	≤0.5
多菌灵(carbendazim)	≤0.5
敌敌畏(dichlorvos)	≤0.5

注：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在蔬菜(包括食用菌)生产中使用。

## 4 试验方法

## 4.1 感官要求的检验

4.1.1 肉眼观察外观、霉烂菇和虫孔数。

4.1.2 鼻嗅气味。

4.1.3 触摸感觉手感。

4.1.4 水分 按 GB/T 12531—1990 规定执行。

## 4.2 卫生指标的检验

## 4.2.1 砷

按 GB/T5009.11—1996 规定执行。

## 4.2.2 铅

按 GB/T5009.12—1996 规定执行。

## 4.2.3 汞

按 GB/T5009.17—1996 规定执行。

## 4.2.4 镉

按 GB/T5009.15—1996 规定执行。

## 4.2.5 多菌灵

按 GB/T5009.38—1996 中 4.7 规定执行。

## 4.2.6 敌敌畏

按 GB/T 5009.20—1996 中规定执行。

## 5 检验规则

## 5.1 检验分类

## 5.1.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- 前后两次抽样检验结果差异较大;
- 因为人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

## 5.1.2 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

## 5.2 组批规则

同一产地、同时采收的平菇作为一个检验批次。

## 5.3 抽样方法

5.3.1 按 GB/T 12530 规定执行。

5.3.2 报验单填写的项目应与货物相符,凡与货物不符,包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行抽样。

## 5.4 包装检验

按第 7 章的规定执行。

## 5.5 判定规则

感官指标和卫生指标有一项不能达到要求的,即判该批次产品不合格。

## 6 标志

包装上的标志和标签应标明产品名称、生产者、产地、净含量和采收日期等,字迹应清晰、完整、准确。

## 7 包装、运输和贮存

### 7.1 包装

7.1.1 外包装(箱、筐)应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒,便于装卸、仓储和运输。内包装材料卫生指标应符合 GB 9687 或 GB 9688 规定。

7.1.2 每批报验的平菇其包装规格、单位净含量应一致。

7.1.3 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量不应低于包装标识的净含量。

### 7.2 运输

7.2.1 运输时应轻装、轻卸,避免机械损伤。

7.2.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。

7.2.3 防日晒、防雨淋,不可裸露运输。

7.2.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

7.2.5 应在低温条件下运输,以保持产品的良好品质。

### 7.3 贮存

贮存时菇体间不应挤压,要松散包装,透气良好,严防菌丝萌生和菇体腐烂,贮藏室气温 1℃~4℃。

---

中华人民共和国农业  
行业标准  
无公害食品 平菇

NY 5096—2002

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 10 千字

2002年8月第一版 2002年8月第一次印刷

印数 1—3 000

\*

书号: 155066·2-14579 定价 8.00 元

网址 [www.bzcbbs.com](http://www.bzcbbs.com)

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



NY 5096-2002