

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY 5095—2002

无公害食品 香菇

2002-07-25 发布

2002-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

中华人民共和国农业
行业标准
无公害食品 香菇
NY 5095—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 9 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: 155066·2-14578 定价 8.00 元
网址 www.bzchs.com

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

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：农业部食用菌产品质量监督检验测试中心(上海)、上海市农业科学院食用菌研究所、浙江省农业厅作物管理局。

本标准主要起草人：谭琦、王南、王少鸥、尚晓冬、门殿英、陆中华。

无公害食品 香菇

1 范围

本标准规定了无公害香菇的质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于代料栽培和段木栽培的香菇 (*Lentinus edodes*)，其中包括鲜香菇和干香菇。

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 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
- GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定方法
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- 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 食用菌取样方法
- GB/T 12531 食用菌水分测定
- GB/T 12533 食用菌杂质测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

杂质

3.1.1

一般杂质

香菇成品以外的植物性物质（如：稻草、秸秆、木屑等）。

3.1.2

有害杂质

有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质（如毒菇、霉菌、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃、砂石等。）

4 要求

4.1 感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 无公害香菇的感官指标

项 目		要 求
外观		菇形完整,大小较均匀,棕色、黄褐色、褐色、茶色
气味		有香菇特有的香味,无异味
霉烂菇		无
虫蛀菇/(质量分数)		≤1
一般杂质/(质量分数)		≤0.5
有害杂质		无
水分	干香菇/%	≤13
	普通鲜香菇/%	≤91
	鲜花菇/%	≤86
注:鲜香菇不检一般杂质和有害杂质。		

4.2 卫生指标

应符合表 2 规定。

表 2 无公害香菇的卫生指标

项 目	指标/(mg/kg)	
	干香菇	鲜香菇
砷(以 As 计)	≤1	≤0.5
汞(以 Hg 计)	≤0.2	≤0.1
铅(以 Pb 计)	≤2	≤1
镉(以 Cd 计)	≤1	≤0.5
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)	≤50	
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。		

5 试验方法

5.1 感官指标的检验

5.1.1 肉眼观察外观、霉烂菇、虫蛀菇、一般杂质和有害杂质的情况。

5.1.2 鼻嗅气味。

5.1.3 杂质按 GB/T 12533 规定执行。

5.1.4 水分按 GB/T 12531 规定执行。

5.2 卫生指标的检验

5.2.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

5.2.2 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

5.2.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.2.4 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.2.5 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 规定执行。

5.2.6 多菌灵

按 GB/T 5009.38—1996 中 4.7 规定执行。

5.2.7 敌敌畏

按 GB/T 5009.20 规定执行。

6 检验规则

6.1 检验分类

6.1.1 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:

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

6.1.2 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。

6.2 组批规则

同一产地、同时采收的香菇作为一个检验批次。

6.3 抽样方法

6.3.1 按 GB/T 12530 规定执行。

6.3.2 报验单填写的项目应与实货相符,凡与实货不符,包装严重损坏者,应由交货单位重新整理后再行取样。

6.4 包装检验

按第 7 章的规定执行。

6.5 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。

7 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。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 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。

8.1.2 每批报验的香菇其包装规格、单位净含量应一致。

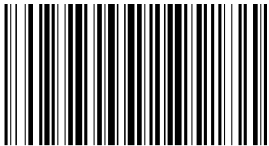
8.1.3 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量不应低于包装标识的净含量。

8.2 运输

8.2.1 运输时轻装、轻卸,避免机械损伤。

NY 5095—2002

- 8.2.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。
 - 8.2.3 防日晒、防雨淋,不可裸露运输。
 - 8.2.4 不得与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。
 - 8.2.5 鲜香菇应在低温条件下运输,以保持产品的良好品质。
 - 8.3 贮存
 - 8.3.1 干香菇:在避光、阴凉、干燥、洁净处贮存,注意防霉、防虫。
 - 8.3.2 鲜香菇:在1℃~5℃的冷库中贮存。
-



NY 5095-2002

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-14578

定价: 8.00 元

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com