

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 836—2004

竹 荪

Dictyophora spp.

2004-08-25 发布

2004-09-01 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并归口。

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、福建省标准化研究所。

本标准主要起草人:王南、尚晓冬、门殿英、林祖寿、谭琦、徐海英、关斯明。

竹 荪

1 范围

本标准规定了竹荪的要求、产品分类分级、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于人工栽培的长裙竹荪(*Dictyophora indusiata*)、短裙竹荪(*Dictyophora duplicata*)、棘

托竹荪(*Dictyophora echinovolva*)和红托竹荪(*Dictyophora rubrovalvata*)等竹荪干品。

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

3.5

有害杂质 detrimental foreign matters

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

4 要求

4.1 感官要求

竹荪的感官要求应符合表 1 规定。

表 1 竹荪的感官要求

项 目	指 标		
	特 级	一 级	二 级
色泽	菌柄和菌裙洁白色、白色或乳白色		
形状	菌柄圆柱形或近圆柱形、菌裙呈网状		
气味	有竹荪特有的香味,无异味或微酸味		
菌柄直径,mm	≥20	≥15	≥10

表 3 (续)

单位为毫克每千克

项 目	指 标
汞(以 Hg 计)	≤0.20
铅(以 Pb 计)	≤2.00
镉(以 Cd 计)	≤1.00
氯氰菊酯	≤0.05
溴氰菊酯	≤0.01
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)	≤400

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 色泽、形状、气味

肉眼观察形状、色泽;鼻嗅判断气味。

5.1.2 菌柄直径、菌柄长度

随机取不少于 10 个竹荪菌柄,用精度为 0.1 mm 的量具,量取每个菌柄的最大直径和最大长度,计算出菌柄的平均直径和长度。

5.1.3 残缺菇、碎菇体、虫蛀菇、霉变菇、一般杂质、有害杂质

随机抽取样品 500.0 g(精确至 ±0.1 g),分别拣出残缺菇、碎菇体、虫蛀菇、霉变菇、一般杂质、有害杂质,用感量为 0.1 g 的不锈钢天平称量,分别计算其占样品的百分比,以 X 计。按式(1)计算。计算结果精

确到小数点后一位。

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

按 GB/T 5009.12 规定执行。

5.3.4 砷

按 GB/T 5009.15 规定执行。

5.3.5 氯氰菊酯、溴氰菊酯

按 GB/T 14929.4 的规定执行。

5.3.6 亚硫酸盐

称取粉碎后的样品 1.0 g(精确至 ± 0.01 g),在 200 mL 蒸馏水中浸泡 1 h,离心后倾去水分取沉淀,按 GB/T 5009.34 的规定执行。

6 检验规则

6.1 抽样方法

按 GB12530 规定执行。

6.2 组批规则

同产地、同规格、同时采收的竹荪作为一个检验批次;批发市场同产地、同规格的竹荪作为一个检验批次;农贸市场和超市相同进货渠道的竹荪作为一个检验批次。

6.3 检验分类

6.3.1 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;

8.1.3 每批产品所用的包装、单位质量应一致。

8.1.4 包装检验规则:逐件称量抽取的样品,每件的净含量应不低于包装外标志的净含量。

8.2 运输

8.2.1 运输时轻装、轻卸,避免机械损伤。

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。

8.3 贮存

8.3.1 置于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、有防潮设备及防虫蛀和鼠咬措施的库房贮存。

8.3.2 不得与有毒、有害、有异味的物品混存。
