|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080.20 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|   |

C:\Users\产业服~1\AppData\Local\Temp\WeChat Files\54bf97677a186fb3720024de62260a1.jpgB 31 |

团体标准

T/YEFA XXXX—XXXX

姬松茸干制品

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

云南省食用菌协会  发布

1. 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》的规定起草。

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。

本文件由中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所提出。

本文件由云南省食用菌协会归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、云南省食用菌产业发展研究院。

本文件主要起草人：

姬松茸干制品

* 1. 范围

本文件规定了姬松茸的要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存，描述了姬松茸的取样和试验方法。

本文件适用于姬松茸（*Agaricus blazei* Murrill）的干制品。

* 1. 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/T 191 包装储运图示标志（ISO 780：1997，MOD）

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12533 食用菌杂质测定

GB/T 12728 食用菌术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

 GB/T 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

姬松茸 *Agaricus blazei* Murrill

姬松茸又称巴西蘑菇、小松菇、柏拉氏蘑菇等，隶属于担子菌门（Basidomycota）、伞菌纲（Agaricomycetes）、伞菌目（Agaricales）、蘑菇科（Agaricaceae）、蘑菇属（*Agaricus*）。是一种珍稀的食药兼用菌，具杏仁香味，口感脆嫩。

姬松茸干制品 Dried products of *Agaricus blazei* Murrill

以姬松茸鲜品为原料，经预处理、干燥而成。

菌盖 pileus;cap

伞菌类生长在菌柄上产生孢子的组织结构，由菌肉和菌褶或菌管组成，也是多数食用菌食用的部分。

[来源：GB/T 12728—2006，2.2.34]

菌盖直径 diameter of cap

菌盖最大处横断面的长度，以Φmax表示。

菌盖厚度 pileus thickness; cap thickness

菌盖中部的菌肉厚度。

菌柄 stipe；stalk

上支持菌盖、下连接基质的子实体上的柱状组织结构。

[来源：GB/T 12728—2006，2.2.40]

菌膜 biofilm

菌盖底部与菌柄上部紧密连接包膜，覆盖菌褶。

虫蛀菇 maggot damaged mushroom

带虫或有虫为害过的菇体。

[来源：GB/T 12728—2006，2.7.14]

3.7

破损菇 The breakage of mushroom

有破碎损伤的菇体。

* 1. 要求
		1. 品质要求

应符合表 1 的规定。

1. 品质要求

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 一级 | 二级 |
| 色泽 | 自然本色 | 自然本色 |
| 组织形态 | 形态自然，朵形完整，未开伞；无碎片；菌盖呈扁半球形，无龟裂，无脱皮，铜锣型收边内卷。 | 朵形完整，未开伞，无碎片；菌盖呈扁半球形或近伞型，无龟裂，无脱皮。 |
| 气味 | 具有本品特有的清香杏仁香味，无异味。 |
| 菌盖厚度/cm | 0.2～0.4 | 0.1～0.2 |
| 菌盖直径/cm | 1.5～3.5 | ＞3.5～5.0 |
| 菌柄长度/cm | 3～4 | ＜3；＞4 |
| 破损菇率/% | ≤5.0 | ≤10.0 |
| 霉烂菇 | 不应检出 |
| 杂质 | 不应检出毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物，其他杂质≤1.0% | 不应检出毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物，其他杂质≤2.0% |

* + 1. 理化要求

应符合表 2 的规定。

1. 理化要求

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 水分/% ≤ | 12.0 |
| 灰分/% ≤ | 8.0 |

* + 1. 卫生要求

应符合表 3 规定。

1. 卫生要求

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 农残指标 | 应符合 GB 2763的要求 |
| 无机砷（以As计）/ （mg/kg） ≤ | 0.5 |
| 甲基汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤ | 2.0 |
| 二氧化硫（以SO2计)/（mg/kg） ≤ | 0.05 |

* + 1. 净含量

预包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

* 1. 加工工艺
		1. 时间要求

姬松茸采收后，4h以内，必须进行加工。

* + 1. 加工流程

鲜姬松茸去脚泥清洗沥水摆架烘干分级包装成品。

* 1. 取样
		1. 包装产品取样

在整批货物中，包装产品以同类货物的小包装袋（盒、箱等）为基数，按下列整批货物件数随机取样：

——整批货物少于等于 100 件，取 2 件；

——整批货物大于 100 件少于等于 500 件，取 3 件；

——整批货物大于 500 件少于等于 1000 件 ，取 4 件；

——整批货物超过 1000 件，每增加 500 件（不足 500件者按 500 件计）增取 1 件。

小包装质量不足检验所需质量时,适当加大取样量。

* + 1. 散装产品取样

散装产品以同类货物的质量（kg）为基数，从不同位置取样 3 份 ～ 5 份，每份 0.2 kg ～ 0.5 kg。

* 1. 试验方法
		1. 品质指标
			1. 形态、色泽、气味、霉烂菇

肉眼观察形态、色泽、霉烂菇，鼻嗅判断气味。

* + - 1. 菌盖厚度

随机抽取不少于 10 个姬松茸，用游标卡尺量取每个姬松茸的菌盖厚度,计算出平均值。

* + - 1. 菌盖直径

随机抽取不少于 10 个姬松茸，用游标卡尺量取每个姬松茸的菌盖直径,计算出平均值。

* + - 1. 菌柄

随机抽取不少于 10 个姬松茸，用游标卡尺量取每个姬松茸的菌柄长度,计算出平均值。

* + - 1. 破损菇

随机抽取被检样品500g(精确至±0.1 g),分别捡出有破损的菇，用感量为0.1g的天平称其质量，并按式（1）分别计算其所占样品的百分率，结果精确到小数点后一位。

 ...................（1）

（1）式中：

X——破损菇的百分率，%；

m——破损菇的质量，单位为克（g）；

M——检测批次样品的总质量，单位为克（g）。

* + - 1. 杂质

肉眼观察动物排泄物、毛发、金属、玻璃；其他杂质按GB/T 12533规定执行。

* + 1. 理化指标
			1. 水分

按GB 5009.3规定执行。

* + - 1. 灰分

按GB 5009.4规定执行。

* + 1. 卫生指标
			1. 无机砷

按GB 5009.11规定执行。

* + - 1. 甲基汞

按GB 5009.17规定执行。

* + - 1. 铅

按GB 5009.12规定执行。

* + - 1. 镉

按GB 5009.15规定执行。

* + - 1. 二氧化硫

按GB 5009.34规定执行。

* + 1. 净含量

按JJF 1070规定执行。

* 1. 检验规则
		1. 组批规则

同一产地、同一批次、同一等级作为一个检验批次。

* + 1. 检测分类
			1. 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括色泽、形态、气味、霉烂菇、标志和包装。检验合格后，附合格证方可交收。采购方对产品另有约定者除外，以供需双方约定为准。

* + - 1. 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件第 4 章规定的全部项目进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

1. 前后两次抽样检验结果差异较大时；
2. 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时；
3. 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。
	* 1. 判定规则

检验结果全部符合标准要求，则判定该产品为合格。各等级中形态、色泽、菌盖厚度、菌盖直径、菌柄长度、破损菇未达到该等级要求的产品超过取样重量的 5%，则一级降为二级， 二级降为三级，三级降为等外级。气味、霉烂菇指标有一项不合格，则判定该批产品不合格。其它检验项目中有不合格项，可从原批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复验，复验仍不合格的，则判定该批次产品不合格。微生物指标不得复验。

* 1. 标志、标签、包装、运输和贮存
		1. 标志、标签

运输包装图示标志应该符合 GB/T 191的规定。

产品销售包装的标签应符合GB 7718的规则。

* + 1. 包装
			1. 包装材料
				1. 内包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害。
				2. 外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱等。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求,泡沫周转箱应具有防湿、耐压功能。
				3. 客户对包装有特殊要求的，按合同进行包装，但包装材料应符合环境保护要求且不应对姬松茸的食用安全性有任何影响。
			2. 包装场所

包装场所应符合：

1. 包装场所（间）在出入口处应配备更衣间（柜）、洗手消毒设施和通风除尘装置，避免对包装带来污染。
2. 包装场所（间）应该清洁、卫生、干燥。
	* + 1. 包装人员

包装人员应符合：

1. 包装人员应该持有有效的健康合格证。
2. 应建立包装人员培训考核制度，上岗前经过技能培训。
	* + 1. 包装管理

包装管理应符合：

1. 符合质量要求的姬松茸干制品才能进行包装、包装时，不同种类、同种类不同等级的姬松茸干制品应分开包装，不应混装。
2. 包装操作人员直接接触姬松茸干制品前，应该穿戴整洁工作服，清洁双手。
3. 包装过程应避免污染、脱氧化剂、干燥剂等不应该直接接触产品。
	* 1. 运输
			1. 不得与有毒物品混装，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。
			2. 运输工具应清洁、卫生、无污染、无异味。
			3. 运输时应有遮蓬，防湿、防潮、防杂菌污染，避免挤压。
			4. 完成运输后，应该即对运输工具进行严格的清洁、消毒。
		2. 贮存
			1. 贮存仓库内应该干净、整洁、无异味。
			2. 应在通风、阴凉干燥、清洁的室内常温条件贮存产品。
			3. 贮存期间应注意防潮、防霉、防虫和防鼠等。
			4. 贮存期间库内产品应该堆放整齐、稳固、各批次产品按照划分区域进行堆放，应标识清晰，堆放方式不影响贮存库内空气循环和产品的出入，遵守“先进先出”原则。

参考文献

[1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质检总局〔2005〕第 75 号令）

