

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10038~10039—92

食 用 菌

1992—08—14发布

1992—12—01实施

中华人民共和国商业部 发布

中华人民共和国行业标准

香 菇

SB/T 10089-92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了各等级干香菇的技术要求, 试验方法, 检验规则, 以及对标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于段木栽培的香菇干品的检验。

2 引用标准

GB 12531 食用菌水分测定

GB 5009.5 食品中蛋白质的测定方法

GB 5009.10 食品中粗纤维的测定方法

GB 12532 食用菌灰分测定

GB 12533 食用菌杂质测定

GB 12530 食用菌取样方法

GB 7096 干食用菌卫生标准

GB 4892 硬质直方体运输包装尺寸系列

GB n146 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准

3 术语

3.1 开伞度

相对两卷边内边缘的距离与菌盖宽度的比例, 以“分”表示。

3.2 厚薄

除菌盖外层和菌褶以外的菌肉厚度, 以cm表示。

3.3 大小

菌盖的宽度, 以cm表示。

3.4 残缺

菌盖破损

3.5 虫孔

虫蛀痕迹。

3.6 霉变

霉菌侵害痕迹。

3.7 杂质

除香菇外的一切有机物和无机物。

4 产品分类

4.1 花菇

菌盖有天然裂纹的香菇。

4.2 厚菇

厚肉香菇。

4.3 薄菇

薄肉香菇。

5 技术要求

5.1 感官指标

5.1.1 花菇见表1:

表 1

项 目 \ 级 别	一	二	三
颜 色	花纹色淡、明显、菌褶淡黄色	花纹色较深、菌褶黄色	花纹棕褐色、菌褶深黄色
厚薄 (cm)	≥ 0.5	≥ 0.5	≥ 0.3
形 状	近半球形或伞形、规整	扁半球形或伞形、不规整	扁半球形或伞形、不规整
开伞度(分)	6	7	8
大小 (cm)	≥ 4 均匀	2.5 4	≥ 2
菌柄长	$\leq$ 菌盖直径		
气 味	香菇香味、无异		
残缺菇, %	重量 ≤ 1		重量 ≤ 5
褐色菌褶、虫孔、霉变菇, %	重量 ≤ 1		重量 ≤ 5
杂质, %	重量 ≤ 0.2		重量 ≤ 1
不 允 许 混 入 物	毒菇、异种菇、活虫体、动物毛发和排泄物、金属物。		

5.1.2 厚菇见表2:

表 2

级 别 项 目	一	二	三
颜 色	菌盖淡褐至褐色、 菌褶淡黄色	菌盖淡褐至褐色、 菌褶黄色	菌盖淡褐至褐色、 菌褶深黄色
厚薄, cm	≥0.5	≥0.5	≥0.3
形 状	近半球形或伞形、规整	扁半球形或伞形、不规整	扁半球形或伞形、不规整
开伞度(分)	6	7	8
大小, cm	3~5, 均匀	≥3	≥2.5
菌柄长	≤菌盖直径		
气 味	香菇香味、无异味		
残缺菇, %	重量≤1		重量≤5
褐色菌褶、虫 孔、霉变菇, %	重量≤1		重量≤5
杂质, %	重量≤0.2		重量≤1
不 允 许 混入物	毒菇、异种菇、活虫体、动物毛发和排泄物、金属物		

5.1.2 薄菇见表3:

表 3

级 别 项 目	一	二	三
颜 色	菌盖淡褐至褐色、 菌褶淡黄色	菌盖淡褐至褐色、 菌褶黄色	菌盖淡褐至褐色、 菌褶深黄色
厚薄, cm	≥0.2	≥0.2	≥0.1
形 状	扁平形、规整	扁平形、不规整	扁平形、不规整
开伞度(分)	7	8	9
大小, cm	≥4、均匀	≥4	≥3
菌柄长	≤菌盖直径		
气 味	香菇香味、无异味		
残缺菇, %	重量≤1	重量≤3	重量≤5
褐色菌褶、虫 孔、霉变菇, %	重量≤1		重量≤5
杂质, %	重量≤1		
不 允 许 混入物	毒菇、异种菇、活虫体、动物毛发和排泄物、金属物		

5.2 理化指标见表4:

表 4

项 目	指 标
水 分, %	≤13
粗蛋白, %	≥10
粗纤维, %	≤15
灰 分, %	≤7

6 试验方法

6.1 肉眼观察颜色、厚薄、形状、开伞度、大小、菌柄、残缺、褐色菌褶、虫孔、霉变菇和杂质的情况，按分级标准检验。

6.2 鼻嗅辩或用60~70℃水浸泡后嗅辩气味。

6.3 手感测试水分高低。

6.4 分取样品500g检出褐色菌褶、虫孔、霉变、残缺菇，称重，计算结果取小数点后一位。

结果计算：

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\%$$

式中：

X——褐色菌褶菇百分数，%。

m_1 ——褐色菌褶菇质量，g。

m——检样质量，g。

6.5 菌肉测量用60~70℃水浸泡1小时，沿菌柄中心切开，量菌肉最厚处的厚度。

6.6 水分按 GB 12531 进行。

6.7 粗蛋白按 GB 5009.5 进行。

6.8 粗纤维按 GB 5009.10 进行。

6.9 灰分按 GB 12532 进行。

6.10 杂质按 GB 12533 进行。

6.11 卫生检验按 GB 7096 食用菌卫生标准进行。

7 检验规则

7.1 交收检验

按4.1、4.2进行。

7.2 取样方法

按 GB 12530 进行。

7.3 判定规则

按4.1、4.2检验后判定合格或不合格。

7.3.1 花菇符合下列四项规定者为合格，前二项符合规定者基本合格，任何三项不符合规定者为不合格。

7.3.1.1 颜色、花纹符合指标的香菇重量占90%以上。

7.3.1.2 开伞度、厚薄符合指标的花菇重量占90%以上。

7.3.1.3 形状、大小符合指标的花菇重量占90%以上。

7.3.1.4 残缺、褐色菌褶、虫孔、霉变菇和杂质三项总和符合指标。

7.3.2 厚菇、薄菇符合下列三项规定者为合格，前二项符合规定者为基本合格，任何二项不符合规定者为不合格。

7.3.2.1 颜色、厚薄和开伞度符合指标的香菇重量占80%以上。

7.3.2.2 形状、大小长度符合指标的香菇重量占80%以上。

7.3.2.3 残缺、褐色菌褶、虫孔、霉变菇和杂质三项总和符合指标。

7.3.3 交收双方发生争议时，重新取样检验。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品包装上须有下述清晰正确的标志。

8.1.1 产品标志

- a. 产地
- b. 产品名称
- c. 商标
- d. 生产日期
- e. 等级标志
- f. 毛重、净重

8.1.2 包装标志

- a. 发货单位
- b. 收货单位
- c. 小心轻放标志
- d. 防水防潮标志
- e. 防止重压标志

8.2 包装

8.2.1 外包装采用破裂强度 $19.3\text{kg}/\text{cm}^2$ 以上的纸材制作的纸箱。纸箱接缝用2cm宽的胶带固紧，纸箱上部和底部用4cm宽的胶带封口。

8.2.2 包装尺寸按GB 4892执行。

8.2.3 内包装按GB 146规定，用聚丙烯树脂袋密封。

8.2.4 包装内随带产品合格证。

8.2.5 客户对包装有特殊要求时，按合同执行。

8.3 运输

8.3.1 不得与有毒品混装，不得用被有毒或其它物质污染的运输工具运载。

8.3.2 运输时要有遮蓬，防止雨淋。

8.3.3 避免挤压。

8.4 贮存

8.4.1 在避光、常温、避风干燥和有防潮设施处贮存。

8.4.2 严禁与有毒物品混放。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由商业部昆明食用菌研究所负责起草。

本标准主要起草人黄伟光、戴文英、周淑芬。