

# 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 echinorolvata*)和红托竹荪(*Dictyophora rubrovolvata*)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 5009.10 食品中粗纤维的测定方法
- 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 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 12530 食用菌取样方法
- GB/T 12531 食用菌水分测定
- GB/T 12532 食用菌灰分测定
- GB/T 14929.4 食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 15673 食用菌粗蛋白含量测定方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**竹荪** *Dictyophora* spp.

竹荪子实体由菌盖、菌裙、菌柄、菌托四部分组成,本标准中的竹荪仅指其具有商品价值的部分:菌裙和菌柄。

### 3.2

**碎菇体** fruitbody's fragments

长度在 10 mm 以下,形状不规则的竹荪碎片。

### 3.3

**残缺菇** incomplete fruitbody

因受机械损伤而残缺不全的竹荪子实体。

### 3.4

**一般杂质** common foreign matters

竹荪成品以外的植物性物质(如稻草、秸秆、木屑、棉籽壳等)及无食用价值的菌盖、菌托。

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  |
| 菌柄长度,mm | ≥200             | ≥150 | ≥100 |
| 残缺菇,%   | ≤1.0             | ≤3.0 | ≤5.0 |
| 碎菇体,%   | ≤0.5             | ≤2.0 | ≤4.0 |
| 虫蛀菇     | 0                |      | ≤0.5 |
| 霉变菇     | 无                |      |      |
| 一般杂质,%  | ≤1.0             | ≤1.5 | ≤2.0 |
| 有害杂质    | 无                |      |      |

4.2 理化要求

竹荪的理化要求应符合表 2 规定。

表 2 竹荪的理化要求

单位为百分率

| 项 目      | 指 标   |
|----------|-------|
| 水分       | ≤13.0 |
| 粗蛋白(干重计) | ≥14.0 |
| 粗纤维(干重计) | ≤10.0 |
| 灰分       | ≤8.0  |

4.3 卫生要求

竹荪的卫生要求应符合表 3 规定。

表 3 竹荪的卫生要求

单位为毫克每千克

| 项 目       | 指 标   |
|-----------|-------|
| 砷(以 As 计) | ≤1.00 |

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 <sub>2</sub> 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 的天平称其质量,分别计算其占样品的百分率,以 X 计,按式(1)计算,计算结果精确到小数点后一位。

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

式中:

$m_1$ ——残缺菇、碎菇体、虫蛀菇、霉变菇、一般杂质、有害杂质的质量,单位为克(g);

$m$ ——样品的质量,单位为克(g)。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分

按 GB/T 12531 规定执行。

#### 5.2.2 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

#### 5.2.3 粗蛋白

按 GB/T 15673 规定执行。

#### 5.2.4 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定执行。

### 5.3 卫生指标

#### 5.3.1 砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

#### 5.3.2 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

#### 5.3.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

#### 5.3.4 镉

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  $\pm 0.01$  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;
- c) 因为人为或自然因素使生产技术、环境发生较大变化。

##### 6.3.2 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。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 以表 1 中除霉变菇、有害杂质指标外的规定确定受检批次产品的等级。同级指标中任何一项达不到该级指标即降为下一级,达不到二级要求者为等外品。

6.4.2 含水量、霉变菇、有害杂质及卫生指标中任何一项不能达到要求的,即判该批次产品不合格。

6.4.3 该批次样品标志、包装、净含量不合格者,允许生产者进行整改后申请复验一次。

### 7 标志、标签

7.1 包装上应有明确标志,应标明:产品名称、产品采用标准、等级、重量 kg(数量)、生产日期、生产企业的名称、地址、联系电话。

7.2 标签应符合 GB 7718 的要求。

### 8 包装、运输和贮存

#### 8.1 包装

8.1.1 用于产品包装的容器如:箱、筐等需按产品的大小规格设计,同一规格必须大小一致,应牢固、整洁、干燥、无污染、无异味、内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等,纸箱无受潮、离层现象。

8.1.2 按产品的种类、规格分别包装,同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。

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。

---