

ICS

DB36

江西省地方标准

DB XX/ XXXXX—XXXX

茶树菇

Agrocybe Cylindracea

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

江西省质量技术监督局 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 茶树菇（加定义）	1
3.2 异味	2
3.3 虫孔	2
3.4 一般杂质	2
3.5 有害杂质	2
3.6 霉变菇	2
3.7 碎菇	2
3.8 鲜茶树菇	2
3.9 干茶树菇	2
4 产品分类	2
5 产品分级	2
6 质量要求	2
6.1 感官指标	2
6.1.1 鲜茶树菇	2
6.1.2 干茶树菇	3
6.2 理化指标	4
6.3 安全指标	4
7 检验方法	4
7.1 抽样	4
7.2 感官指标	5
7.2.1 色泽	5
7.2.2 气味	5
7.2.3 菇盖直径、菇柄长度	5
7.2.4 形状、霉变菇、异物	5
7.2.5 虫孔菇、碎菇、一般杂质、有害杂质	5
7.3 理化指标	5
7.3.1 水分	5
7.3.2 粗蛋白	5
7.3.3 粗纤维	5
7.3.4 灰分	5
7.4 安全指标	5

7.4.1	砷	5
7.4.2	铅	6
7.4.3	镉	6
7.4.4	汞	6
7.4.5	亚硫酸盐	6
7.4.6	多菌灵	6
7.4.7	敌敌畏	6
7.4.8	甲胺磷	6
8	检验规则	6
8.1	检验分类	6
8.1.1	出厂检验	6
8.1.2	交收检验	6
8.1.3	型式检验	6
8.1.4	仲裁检验	6
8.2	组批	7
8.3	取样方法	7
8.4	判定规则	7
9	标识、包装、运输、贮存、保质期	7
9.1	标识	7
9.2	包装	7
9.3	运输	7
9.4	贮存	7
9.5	保质期	7

前 言

本标准由江西省农业厅提出。

本标准起草单位：江西省农业科学院农业应用微生物研究所、广昌县质量技术监督局、江西广德新农村合作发展有限公司、广昌县宏泰食用菌开发有限公司、抚州市十方生物科技有限公司。

本标准主要起草人：魏云辉、谢鸣、李宁、陈庆隆、黄芹发、廖妍玲、李菁、李国庆、张跃辉、谢远泰、曾晓明、熊涛、胡中娥、谢远财

茶树菇

1 范围

本标准规定了茶树菇的术语和定义、产品分类、产品分级、质量要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于茶树菇的鲜茶树菇和干茶树菇。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB/T 5009.10	植物类食品中粗纤维的测定
GB/T 5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12	食品中铅的测定
GB/T 5009.15	食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.17	食品中镉的测定
GB/T 5009.20	食品中有机磷农药残留的测定
GB/T 5009.34	食品中亚硫酸盐的测定
GB/T 5009.103	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留的测定
GB/T 5009.188	蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定
GB 7096	食用菌卫生标准
GB/T 12530	食用菌取样方法（此标准是否有2008年版标准，老标准1990已废止）
GB/T 12531	食用菌水分测定
GB/T 12532	食用菌灰分测定
GB/T 12533	食用菌杂质的测定
GB/T 15673	食用菌粗蛋白质含量测定方法

3 术语和定义

3.1 茶树菇（加定义）

茶树菇又称茶薪菇、杨树菇、柳松茸、柱状田头菇等，隶属真菌门、担子菌纲、伞菌目、粪锈伞科、田蘑属。生产上有褐色和白色两个品种。褐色品种特征：子实体单生或丛生。菌盖表面平滑，呈浅土黄色至暗红褐色；菌褶污黄褐色；菌柄较长，脆嫩，纤维质，表面有纤维状条纹，近白色；内菌幕膜质，开伞后菌环留在菌柄上部或沾附于菌盖边缘或自动脱落。白色品种特征：除菌盖、菌柄和菌褶呈白色外，其它形态特征基本褐色品种，此品种又称雪莲菇。

3.2 异味

除茶树菇特有气味之外的其它气味。

3.3 虫孔

茶树菇被虫蛀或咬过留下的痕迹。

3.4 一般杂质

附着在茶树菇菇体上的物质，如木屑、麸皮等培养基残渣。

3.5 有害杂质

有害、有毒及其他影响食用菌安全卫生的物质，如金属碎屑、碎玻璃、沙石、泥土、霉菌、虫体、毛发等。

3.6 霉变菇

发霉变质的菇体。

3.7 碎菇

菇盖破碎的菇体。

3.8 鲜茶树菇

采收后未经脱水烘干的茶树菇。

3.9 干茶树菇

采收后经烘干脱水的茶树菇。

4 产品分类

茶树菇按菇体颜色分为茶树菇和白茶树菇。

茶树菇按处理方式分为鲜茶树菇和干茶树菇。

5 产品分级

茶树菇按感官指标分为特级、一级和二级。

6 质量要求

6.1 感官指标

6.1.1 鲜茶树菇

感官指标应符合表1的规定。

表1 鲜茶树菇感官指标

项目		指标		
		特级	一级	二级
色泽	茶树菇	菇盖：黑褐色至暗红褐色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽均匀一致。	菇盖：浅土黄色至暗红褐色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽基本一致。	菇盖：浅土黄色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽比较一致。
	白茶树菇	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽一致。	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽基本一致。	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽比较一致。
气味		具有浓郁的茶树菇特有的香味。	具有比较浓郁的茶树菇特有的香味。	具有茶树菇特有的香味。
菇盖直径 mm		≤20	≤30	≤40
菇柄长度 mm		≤120	≤140	≤160
形态		菇盖平滑呈铆钉状，菌膜完好，菇柄直，整丛菇体长度、体形较一致。	菇盖平滑呈铆钉状，菌膜基本完好，菇柄稍弯曲，整丛菇体长度、体形不要求一致。	菇盖平滑呈铆钉状，菌膜少量破裂，菇柄较弯曲，整丛菇体长度、体形不一致。
碎菇 % (质量分数)		≤1.0	≤1.5	≤2.0
虫孔菇 % (质量分数)		≤0.5	≤1.0	≤1.5
霉变菇 % (质量分数)		无	无	无
一般杂质 % (质量分数)		≤0.2	≤0.3	≤0.4
有害杂质		无	无	无

6.1.2 干茶树菇

感官指标应符合表2的规定。

表2 干茶树菇感官指标

项目		指标		
		特级	一级	二级
色泽	茶树菇	菇盖：黑褐色至暗红褐色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽均匀一致。	菇盖：浅土黄色至暗红褐色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽基本一致。	菇盖：浅土黄色；菇柄：浅棕色。菇盖、菇柄色泽比较一致。
	白茶树菇	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽一致。	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽基本一致。	菇盖：乳白色；菇柄：近白色。菇盖、菇柄色泽比较一致。
气味		具有浓郁的茶树菇特有的香味。	具有比较浓郁的茶树菇特有的香味。	具有茶树菇特有的香味。
菇盖直径 mm		≤15	≤20	≤30
菇柄长度 mm		≤100	≤120	≤140
形态		菇盖平滑呈铆钉状，菌膜	菇盖平滑呈铆钉状，菌膜基	菇盖平滑呈铆钉状，菌膜少

	完好，菇柄直，整丛菇体长度、体形较一致。	本完好，菇柄稍弯曲，整丛菇体长度、体形不要求一致。	量破裂，菇柄较弯曲，整丛菇体长度、体形不一致。
碎菇 % (质量分数)	≤5.0	≤8.0	≤10
虫孔菇 % (质量分数)	≤0.5	≤1.0	≤1.5
霉变菇 % (质量分数)	无	无	无
一般杂质 % (质量分数)	≤0.2	≤0.3	≤0.4
有害杂质	无	无	无

6.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	
	新鲜茶树菇	干茶树菇
水分 % (质量分数)	≤92	≤14
粗蛋白 % (质量分数)	≥1.2	≥12
粗纤维 % (质量分数)	≤1.5	13
灰分 % (质量分数)	≤0.75	≤8.5

6.3 安全指标

安全指标应符合表4的规定。

表4 安全指标

项目	指标	
	新鲜茶树菇	干茶树菇
砷 (以As计)	≤0.5	≤1.0
铅 (以Pb计)	≤1.0	≤2.0
汞 (以Hg计)	≤0.1	≤0.2
镉 (以Cd计)	≤0.5	≤1.0
亚硫酸盐 (以SO ₂ 计)	≤50	≤50
多菌灵 (Carbendazim)	≤0.5	≤0.5
敌敌畏 (Dichlorvos) (茶树菇不会使用)	≤0.5	≤0.5
甲胺磷 (methamidophos) (国家禁止农药, 茶树菇不会使用)	≤0.05	≤0.05

注：安全指标应符合GB2762、GB2763规定；
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。

7 检验方法

7.1 抽样

按GB/T 12530规定的方法进行。

7.2 感官指标

7.2.1 色泽

肉眼观察。

7.2.2 气味

鼻嗅。

7.2.3 菇盖直径、菇柄长度

用分级筛或游标卡尺测量。

7.2.4 形状、霉变菇、异物

肉眼观察。

7.2.5 虫孔菇、碎菇、一般杂质、有害杂质

随机抽取样品500 g（精确至±0.1），分别从中检出虫蛀菇、破碎菇、一般杂质、有害物质用天平称量，分别计算其占样品的百分率，以X（%）计，按下式计算结果：

$$X = m_1 / m \times 100$$

..... (1)

式中：

X——鲜菇或干菇的虫孔菇、碎菇体质量分数（%）

m_1 ——虫蛀菇、破碎菇、一般杂质、有害杂质的质量（g）

m ——样品质量（g）

7.3 理化指标

7.3.1 水分

按GB/T 12531规定的方法测定。

7.3.2 粗蛋白

按GB/T 15673规定的方法测定。

7.3.3 粗纤维

按GB/T 5009.10规定的方法测定。

7.3.4 灰分

按GB/T 12532规定的方法测定。

7.4 安全指标

7.4.1 砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

7.4.2 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

7.4.3 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

7.4.4 汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

7.4.5 亚硫酸盐

按GB/T 5009.34规定的方法测定。

7.4.6 多菌灵

按GB/T 5009.188规定的方法测定。

7.4.7 敌敌畏

按GB/T 5009.20规定的方法测定。

7.4.8 甲胺磷

按GB/T 5009.103规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

8.1.1 出厂检验

每批产品出厂前按分类指标进行感官检验，合格后签署产品合格证出厂。

8.1.2 交收检验

每批产品交收前，生产者均应进行交收检验。交收检验内容包括感官和标识。如在交收检验中发生异议，应重新抽取样品检验，检验合格后附合格证方可交收。

8.1.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，对本标准规定的全部要求进行检验，检验项目包括所有感官、理化、安全指标。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 生产上更改主要原辅材料、更改关键工艺或自然因素使生产环境发生重大变化；
- b) 国家质量监督机构等有关行政主管部门或行业主管部门提出型式检验要求；
- c) 申请无公害农产品标志；
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大。

8.1.4 仲裁检验

交收双方发生争议时，可由有关各方协商解决或委托法定检验机构进行仲裁检验，检验结果作为最后判定依据。

8.2 组批

产地抽样以同一产地、同一品种、同一批次、同时采收、同等级的茶树菇作为一个检验批次，市场抽样以同一产地的茶树菇作为一个检验批次。

8.3 取样方法

茶树菇鲜品按GB/T 8815 中的有关规定执行。茶树菇干品按GB/ 12530规定执行。

8.4 判定规则

1. 感官指标中颜色、气味不符合要求，则将本批次产品作降级处理，感官指标中霉变菇和有害杂质如有一项不符合要求则判不合格。
2. 菇盖直径、菇柄长度、虫孔菇、破碎菇、一般杂质任何一项不符合要求时，允许使用副样进行复验，复验项目、检查水平和合格质量水平仍按原要求，以复验结果作为最终判定依据。
3. 理化指标任何一项不符合要求时，允许在同批产品中加倍抽取样品，对不合格项进行复检，仍不符合则判定该批产品不合格。
4. 安全指标有一项不符合，判定该批产品不合格。

9 标识、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标识

产品标识内容包括产品名称、产品执行标准、产地、生产厂家及详细地址、等级、净含量、联系方式。

9.2 包装

1. 同一包装内的产品必须是同一等级，不允许混等级包装。
2. 包装用的材料应符合国家卫生要求。
3. 包装内应附产品合格证，合格证应标明产品等级、检验员编号、检验日期。

9.3 运输

1. 新鲜茶树菇应低温冷藏运输，避免挤压，不得与有毒（害）物品、异味物品混运。不得使用有毒（害）或受污染的运输工具运输。
2. 干茶树菇运输时应防雨淋，不得与有毒（害）物品、异味物品混运。不得使用有毒（害）或受污染的运输工具运输。

9.4 贮存

1. 新鲜茶树菇采后应及时加工、包装，贮存于2℃~5℃冷库中。
2. 干茶树菇应在避光、阴凉干燥处密封贮存。
3. 新鲜、干制茶树菇不得与有毒（害）物品、异味物品混合贮存。

9.5 保质期

鲜茶树菇在2℃~5℃保质期为5天；干茶树菇密封贮放在20℃干燥处保质期为6个月，在2℃~5℃时保质期为12个月。
