ICS 67.080.20

B 31

|  |
| --- |
|  |

DB36

江西省地方标准

DB 36/ T819—XXXX

|  |
| --- |
|  |

茶树菇

Agrocybe Aegerita

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
|  |
|  |

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 I](#_Toc519581777)I

[1　范围 1](#_Toc519581778)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc519581779)

[3　术语和定义 1](#_Toc519581780)

[4　产品分类 2](#_Toc519581781)

[5　产品分级 2](#_Toc519581782)

[6　质量要求 2](#_Toc519581783)

[7　检验规则 4](#_Toc519581784)

[8　标识、包装、运输、贮存、保质期 5](#_Toc519581785)

[附录A　（资料性附录）　虫蛀菇率、碎菇体率和杂质含量的测定方法 7](#_Toc519581786)

前  言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则修订。

本标准是在DB 36/T 819-2015基础上进行修订。对原标准的引用文件、检测方法、安全指标、检验规则和保质期等章节内容进行了修改。

本标准修订由江西省农业厅提出并归口。

本标准主要修订单位：江西省农业科学院农业应用微生物研究所。

本标准主要修订人：魏云辉、王洪秀、安颖、胡佳、李菁、戴朝阳、万鹏。

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（鲜品）和干茶树菇（干品）。

1. 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 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 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 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 21302 包装用复合膜、袋通则

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

1. 术语和定义

茶树菇（*Agrocybe aegerita*）

茶树菇隶属真菌门、担子菌纲、伞菌目、粪锈伞科、田头菇属。子实体单生、双生或丛生，菌肉白色肥厚。菌盖表面平滑或浅皱纹，初暗红褐色；菌膜膜质，开伞后菌环留在菌柄上部或沾附于菌盖边缘或自动脱落。菌褶与菌柄成直生或不明显隔生；菌柄中实致密呈纤维状，表面浅黄褐色，内近白色。



异味

除茶树菇本身的特有气味之外的其它气味。



虫蛀菇

被虫蛀或被昆虫咬过的茶树菇菇体。



一般杂质

附着在茶树菇菇体上的沙石、泥土和培养基残渣物质。



有害杂质

影响茶树菇食用菌质量安全的物质，如塑料碎屑、碎玻璃和毛发等。



霉变菇

发霉变质的茶树菇菇体。



破碎菇

破碎后的茶树菇菇体。



鲜茶树菇（鲜品）

采收后未经脱水烘干的茶树菇。



干茶树菇（干品）

采收后经烘干脱水的茶树菇。

1. 产品分类

茶树菇按菇体颜色分为褐色茶树菇和白色茶树菇。

1. 产品分级

茶树菇按感官指标分为特级菇、一级菇和二级菇。

1. 质量要求
   1. 感官指标
      1. 鲜茶树菇

在自然光照、通风条件下进行感官指标的检测，感官指标应符合表1的规定。

1. 鲜茶树菇感官指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 指标 | | | 检测方法 |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 形态 | | 菌盖呈半球形，菌膜完好，菇柄直，整丛菇体长度、体形较一致。 | 菌盖呈半球形，菌膜基本完好,菇柄稍弯曲，整丛菇体长度和体形较不一致。 | 菌盖稍平展，菌膜部分破裂，菇柄较弯曲，整丛菇体长度和体形不一致。 | 取500g鲜菇样品置于白色瓷盘中，在自然光下用眼观察样品形态和色泽，用鼻嗅样品气味，用眼睛观测是否有破碎、虫蛀、霉变和杂质。用游标卡尺测量菌盖直径和菌柄长度。破碎菇率、虫蛀菇率和一般杂质检测方法参照附录A。 |
| 色泽 | 褐色茶树菇 | 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。 |
| 白色茶树菇 | 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≤d≤20 | 20＜d≤30 | 30＜d≤40 |
| 菇柄长度 mm | | 100≤d≤120 | 120＜d≤140 | 140＜d≤160 |
| 破碎菇率 % （质量分数） | | ≤1.0 | ≤1.5 | ≤2.0 |
| 虫蛀菇率 %（质量分数） | | ≤0.5 | ≤1.0 | ≤1.5 |
| 霉变菇率 %（质量分数） | | 无 | 无 | 无 |
| 一般杂质率 %（质量分数） | | ≤0.2 | ≤0.3 | ≤0.4 |
| 有害杂质 | | 无 | 无 | 无 |

* + 1. 干茶树菇

在自然光照、通风条件下进行感官指标的检测，感官指标应符合表2的规定。

1. 干茶树菇感官指标

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 指标 | | | 检测方法 |
| 特级 | 一级 | 二级 |
| 形态 | | 菌盖呈半球形，菌膜完好，菇柄直，整丛菇体长度、体形较一致。 | 菌盖呈半球形，菌膜基本完好，菌膜基本完好，菇柄稍弯曲，整丛菇体长度、体形较不一致。 | 菌盖稍平展，菌膜部分破裂，菇柄较弯曲，整丛菇体长度、体形不一致。 | 取100g干菇样品置于白色瓷盘中，在自然光下用眼观察样品色泽，用鼻子嗅样品气味，用眼睛观测是否有霉烂、虫蛀。用游标卡尺测量菌盖直径和菌柄长度。破碎菇体率、虫蛀菇率和一般杂质检测方法参照附录A。 |
| 色泽 | 褐色茶树菇 | 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。 |
| 白色茶树菇 | 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 | | 12≤d≤17 | 17＜d≤22 | 22＜d≤32 |
| 菇柄长度 mm | | 80≤d≤100 | 100＜d≤120 | 120＜d≤140 |
| 破碎菇率 % （质量分数） | | ≤5.0 | ≤8.0 | ≤10.0 |
| 虫孔菇率 %（质量分数） | | ≤0.5 | ≤1.0 | ≤1.5 |
| 霉变菇率 %（质量分数） | | 无 | 无 | 无 |
| 一般杂质率 %（质量分数） | | ≤0.2 | ≤0.3 | ≤0.4 |
| 有害杂质 | | 无 | 无 | 无 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | | 检测方法 |
| 鲜茶树菇 | 干茶树菇 |
| 水分 % （质量分数） | ≤92.0 | ≤14.0 | GB 5009.3-2016 |
| 粗蛋白 % （质量分数） | ≥1.2 | ≥12.0 | GB/ 5009.5-2016 |
| 粗纤维 % （质量分数） | ≤1.5 | ≤10.0 | GB/T 5009.10 |
| 灰分 % （质量分数） | ≤0.75 | ≤8.50 | GB/ 5009.4-2016 |

* 1. 安全指标

食品添加剂、污染物、农药残留限量应分别符合GB2760、GB2762、GB2763的规定。

1. 检验规则
   1. 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。

* 1. 取样

取样应符合GB/T 8855的规定，每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

* 1. 检验
     1. 出厂检验

每批产品出厂前按分类指标进行感官、水分、灰分检验，合格后签署产品合格证出厂。

* + 1. 型式检验

型式检验为本标准的全项目检验。正常情况为每半年进行一次，发现下列情况之一时也应进行：

1. 停产3个月以上再恢复生产时；
2. 原、辅料来源发生变化时；
3. 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
4. 更换主要生产设备时。
   * 1. 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。

* 1. 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样，对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

1. 标识、包装、运输、贮存、保质期
   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。

* 1. 包装

包装材料应符合GB 9683和GB 21302的规定。同一包装内的产品必须是同一等级，不允许混等级包装。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。

* 1. 运输

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。干茶树菇运输时应防潮、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。

* 1. 贮存

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

* 1. 保质期

鲜茶树菇在2℃～5℃保质期为5d；干茶树菇在6℃～20℃密封和干燥条件下保质期为12个月，在2℃～5℃密封和干燥条件下保质期为18个月。

1. （资料性附录）  
   虫蛀菇率、碎菇体率和杂质含量的测定方法
   1. 虫蛀菇率、碎菇体率和杂质含量的测定方法

随机抽取样品500g（精确至±0.1g），分别从中检出虫蛀菇、碎菇体和杂质，用天平称量，分别计算其占样品的百分率，以X（%）表示，按下式计算结果：

X=

式中：

X---茶树菇鲜品或干品中虫蛀菇、碎菇体和杂质的质量分数

m1---虫蛀菇、碎菇体和杂质的质量，单位为克（g）

m---抽取样品的质量，单位为克（g）

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_