

## 福建省古田县食用菌协会团体标准

T/GJX 002—2021

### 茶树菇鲜品

Fresh poplar mushroom

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

福建省古田县食用菌协会 发布

## 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。

本文件由古田县食用菌产业发展中心提出。

本文件由福建省古田县食用菌协会归口。

本文件起草单位：全国银耳标准化工作组、古田县食用菌研发中心、古田县食用菌协会、古田县民润农业有限公司、汪记恒顺果蔬专业合作社

本文件主要起草人：

# 茶树菇鲜品

## 1 范围

本文件规定了茶树菇鲜品的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于茶树菇鲜品。

## 2 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
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 12728-2006 食用菌术语
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- GB/T 37749-2019 茶树菇
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 37749-2019中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**鲜品** fresh products

采收后经整理可直接销售的茶树菇子实体。

### 3.2

**菌盖直径** diameter of the pileus

菌盖最宽处的长度。

[来源：GB/T 37749-2019, 3.5]

### 3.3

**菌柄长度** length of stipe

支撑菌盖的柱状体长度。

[来源：GB/T 37749-2019, 3.6]

### 3.4

**霉烂菇** spoiled mushroom

有肉眼可见的软化腐败或霉变菇体。

[来源：GB/T 37749-2019, 3.7]

### 3.5

**杂质** extraneous matters

除茶树菇以外的一切有机和无机物。

[来源：GB/T 37749-2019, 3.9]

### 3.6

**内菌幕** inner veil

某些伞菌菌盖与菌柄相连接覆盖菌褶的菌膜。

[来源：GB/T12728-2006, 2.2.43]

### 3.7

**脱膜** film removal

内菌幕与菌褶分离脱落。

### 3.8

**开伞** cap opening

内菌幕脱膜。

### 3.9

**未开伞** not yet cap opening

内菌幕完整无破损。

### 3.10

**半开伞** part cap opening

内菌幕部分脱膜或破损。

## 4 技术要求

### 4.1 分类分级

茶树菇鲜品按照特级、一级、二级、三级四个级别进行分类。

### 4.2 分级及感官要求

应符合表1的规定。

表1 分级及感官要求

项 目	要 求				证实方法
	特 级	一 级	二 级	三 级	
形 态	菇体饱满，菌盖表面平滑干爽；菌柄有弹性，表面有纤维状条纹；菌盖内菌幕未破损。朵形完整，形态自然。			植株大小差异大，菌膜基本脱落、开伞，朵型较完整	按4.7进行抽样，用肉眼观察其形态、色泽、霉烂菇，用鼻嗅判断其气味

表 1 (续)

形态	要求						证实方法
	特级	一级	二级	三级			
色泽	菌盖黄褐色或暗红色, 菌柄白色或淡黄色。						按4.7进行抽样, 用肉眼观察其形态、色泽、霉烂菇, 用鼻嗅判断其气味
气味	具有茶树菇特有的气味, 无异味。						
霉烂菇	不允许						
杂质	≤2%						GB/T 12533
	大个	大个	小个	大个	小个	大个小个混合	
菌盖直径/(cm/个)	≥2.0	≥1.0	≥0.5	≥0.8	≥0.5	不限	从样品中随机抽取鲜品 15 朵用精度为 1.0mm 的游标卡尺进行测量, 菌盖直径取测其最大处直径, 菌柄长度测量其基部到菌盖交界处, 菌柄直径测量菌柄长度的中部, 分别计算 15 朵鲜品的平均值, 记入附录 A 中表 A.1
菌柄长度/(cm/个)	≥14.0	≥10.0	≥6.0	≥8	≥6.0	不限	
菌柄直径 (cm/株)	≥0.9	≥0.5	≥0.2	≥0.4	≥0.2	不限	
完整度/(%/批)	100	100		≥80		不限	以肉眼观察样品批的菌膜破损情况
大小个混合比 (大个: 小个)	-	≥9:1		≥9:1		不限	用精度为 1.0g 的重量称分别称取大小个重量, 记入附录 A 中表 A.1, 并计算大小个重量比。
<p>注1: 菌膜完整度判定单位按批次。</p> <p>注2: 一级、二级的大小个混合比指每批次大个鲜品重量与小个鲜品的重量比。</p> <p>注3: 无法列入特级、一级品、二级品的为三级品。</p>							

#### 4.3 理化及卫生指标

理化及卫生指标应符合表2的要求。

表2 理化及卫生指标

项目	指标	证实方法
水分, %	≤ 91	GB/T 5009.3
灰分, %	≤ 1.5	GB/T 5009.4
蛋白质, %	≥ 3.2	GB/T 5009.5
总糖 (以干基计) (以葡萄糖计), %	≥ 38	GB/T 15672
污染物限量	应符合GB 2762	GB 2762
农药残留限量	应符合GB 2763	GB 2763

#### 4.4 净含量

参见《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)的规定，检验方法按JJF 1070进行。

#### 4.5 抽样

##### 4.5.1 包装产品取样

以一批同类包装（盒、袋、箱）的鲜品为基数，随机抽样，  
整批货物，不超过100件取2件；  
整批货物101件~500件，取3件；  
整批货物501件~1000件，取4件；  
整批货物>1000件，每增加100件（不足100件按100件计）增取1件。  
小包装质量不足检验质量时，适当加大取样量。

##### 4.5.2 散装产品的取样

散装鲜品，从同一批次的产品500 kg以下，从不同位置随机抽取3份样品，每份1.0kg；500kg以上每增加500 kg，增加1份样品。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一场地同时采收的鲜品作为一个检验批次。

#### 5.2 检验分类

##### 5.2.1 交收检验

每批茶树菇鲜品交货前，生产方应进行交收检验。交收检验的项目应包括感官检验、净含量、标志、包装及分级。

##### 5.2.2 型式检验

型式检验为本标准规定的全部检验项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 国家市场监督管理总局或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后2次抽样检验结果差异较大；
- c) 生产技术或生产环境变化较大。

##### 5.2.3 判定规则

按表1进行判定，分级及感官要求中有指标不合格的，允许在同批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有一项不合格，则判定；卫生指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格；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。

### 6 标志、包装、运输与贮存

#### 6.1 标志

产品运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 6.2 包装

### 6.2.1 内包装

内包装材料应牢固、无破损、洁净、干燥、无异味、无毒、无害，采用塑料材料包装的袋或盒应符合GB 4806.7的规定。

### 6.2.2 外包装

外包装应牢固、防潮、耐压，采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱包装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

## 6.3 贮存

6.3.1 不应与有毒、有害、有异味或其他易于产生霉菌的物品混合存放。

6.3.2 储存温度保持 1℃~7℃时保质期 7d；12℃~13℃保质期 6d~7d；24℃~26℃保质期 2d 天。

## 6.4 运输

6.4.1 运输时应轻装、轻卸,防止重压。

6.4.2 运输工具应清洁、无污染、无杂质。

6.4.3 运输过程应防止日晒、雨淋。

6.4.4 不应与有毒、有害、有异味的物品或鲜活动物混装运输。

6.4.5 短途运输时,按重量 10:1 的比例放置冰袋,环境温度保持 6℃~21℃保质期 6d。

6.4.6 长途运输时采用冷链运输,环境温度保持 1℃~7℃保质期 8d~9d。

## 附 录 A

(规范性)

## 茶树菇外形尺寸测量数据记载表

表A.1 茶树菇外形尺寸测量数据记载表

等 级		植株类别 (大、小)		重 量 (g)	
植株编号	菌盖直径	菌柄长度	菌柄直径	大(b1)	小 (b2)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
平均值					



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）
-