ICS 点击此处添加 ICS 号
点击此处添加中国标准文献分类号

T/JALNCP

吉 安 市 绿 色 农 产 品 促 进 会 团 体 标 准

T/JALNCP 1701—2023

井冈山干香菇

Jinggang Dried Lentinula edodes

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2023－08－XX 发布　　2023－09－XX 实施

吉安市绿色农产品促进会　　发 布

前　言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。本文件由江西绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位:

本文件主要起草人:

井冈干香菇

1 范围

本文件规定了井冈干香菇的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

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）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志
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 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准食品中镉的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准食品中总汞及有机汞的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12533 食用菌杂质测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 38581-2020 香菇
NY/T 391 绿色食品产地环境质量
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 658 绿色食品包装通用准则
NY/T 749 绿色食品 食用菌
NY/T 1056 绿色食品贮藏运输准则
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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）

3 术语和定义

3.1 香菇 Lentinula edodes

隶属真菌界(Fungi)、担子菌门(Basidiomycota)、伞菌纲(Agaricales) 脐菇科(Omphalotacese)小香菇属(Lentinula)的一类大型真菌。

3.2 井冈干香菇 Jinggang Dried Lentinula edodes

在吉安市行政区域内种植培养的鲜香菇采收后，经过预处理、干燥等工艺加工制成的干制香菇。

4 要求

4.1 场地环境要求

4.1.1 生产环境空气质量应符合 NY/T391 的要求。

4.1.2 生产场所应清洁卫生，生态环境良好。周边 3km 内无污染源;3km 内无工业固体废弃物、危险废弃物堆放和填埋场;100m 内无禽畜舍、生活垃圾场和死水水塘等危害食用菌的病虫源滋生地。

4.2 原材料要求

4.2.1 香菇应符合 GB 7096 和 GB 38581 的要求。

4.2.2 香菇的人工培养产地土壤、水质、基质应符合 NY/T391 的要求，农药使用应符合 NY/T393 的要求。

4.3 生产加工要求

4.3.1 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

4.3.2 生产用水应符合 GB5749 的要求。

4.4 依据感官要求和水分的不同，分为特级品、一级品、二级品。

4.5 感官要求

感官指标应符合表1的规定

表1 感官指标

项目	指　　标			试验方法
	特级	一级	二级	
形态	形态圆整；菌盖呈扁半球形，菌盖边缘内卷，且贴近菌柄	形态自然;菌盖呈扁半球形或近伞形规整	菌盖呈扁半球形、伞形或铜锣状	见6.1.2
色泽	菌盖淡褐色至褐色；菌褶、菌柄米白色至浅黄色，色泽均匀			见6.1.2
霉烂菇、虫蛀菇	不得检出			见6.1.2
破损菇，%	≤5.0	≤8.0	≤10.0	见6.1.3
菌柄长度	与菌盖卷边持平	≤菌盖直径	—	GB/T 38581
杂质/%	无肉眼可见外来异物			GB/T 12533
气味	具有干香菇特有的气味，无酸、臭、霉变、焦糊等异味			见6.1.2

4.6 理化指标

理化指标应符合表1的规定

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	特级	一级	二级	
水分，%	11.0	12.0	13.0	GB 5009.3
灰分，%	≤8.0			GB 5009.4

4.7 卫生要求

4.7.1 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定要求。

表3 污染物限量

项　目	指　标	检测方法
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.3	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.17

4.7.2 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7.3 食品添加剂限量

二氧化硫限量应符合NY/T 749的规定。

4.8 净含量

预包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 取样

5.1 产品取样

产品取样应符合GBT 38581的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

6.1.1 检验条件

应在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所感官检验。

6.1.2 形态、色泽、气味

肉眼观察形态、色泽、霉烂菇、虫蛀菇、毛发、金属、玻璃、砂石等异物，鼻嗅判断气味。

6.1.3 破损菇

随机取不少于10个香菇放置于干净的托盘上，用肉眼观察并数出破损菇个数，再计算百分比。

6.1.4 菌柄长度

按GB/T 38581规定的方法测定。

6.1.5 杂质

按GB/T 12533规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

6.3 卫生指标

6.3.1 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.3.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.3.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

6.3.4 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

6.4 净含量

按JJF1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一生产企业、同一批次、同一等级作为一个检验批次。

7.2 检验分类

7.2.1 交收检验

每批产品交收前，生产者进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、标志和包装。检验合格后，附合格证方可交收。采购方对产品另有约定者除外，以供需双方约定为准。

7.2.2 型式检验

型式检验应对第4章规定的全部项目进行检验。有下列情形之一者应进行型检验：

a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时；

b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；

c) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时。

7.3 判定规则

7.3.1 形态、菌柄长度、水分指标规定确定整菇受检批次产品的等级。如有指标不合格，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，则判定该批产品为不合格。

7.3.2 批次样品的标志、包装、净含量不合格时，允许生产者进行整改后再申请复检一次；复检仍按原要求，以复检结果作为最终判定依据。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

运输包装图示标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，泡沫周转箱应具有防湿、耐压功能。

8.3 运输

运输中不得与有毒、有害、有异味物品混装混运，并应轻装轻卸，避免重物挤压、撞击，在常温条件下运输。运输工具应清洁、卫生、无污染物，防止潮湿、雨淋、曝晒，不可裸露运输。

8.4 贮存

在通风、阴凉干燥、洁净、有防潮设备及防霉、防虫和防鼠设施的常温条件下库房贮存。不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。