



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

杏鲍菇

Pleurotus eryngii

征求意见稿草案

(本稿完成日期：2024年10月)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|-----------------|---|
| 前 言 | I |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 商品技术要求 | 1 |
| 5 包装 | 3 |
| 6 取样与验收 | 3 |
| 7 运输与储存 | 3 |

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。

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。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位：江苏香如生物科技股份有限公司、中国食用菌协会、山东友和生物科技集团股份有限公司、湖北省农业科学院经济作物研究所。

本标准主要起草人：徐相如、徐泽群、刘启燕、林启相、郑重。

杏鲍菇

1 范围

本文件规定了人工栽培的杏鲍菇的商品技术要求、包装、取样与验收、运输与储存。
本文件适用于人工栽培的杏鲍菇子实体鲜品。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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/T 12728 食用菌术语
GB/T 34318 食用菌干制品流通规范

3 术语和定义

GB/T 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了GB/T 12728的部分术语和定义。

3.1

杏鲍菇 *Pleurotus eryngii*

杏鲍菇 [*Pleurotus eryngii* (DC. ex Fr.) Quel] 隶属于担子菌亚 (Basidiomycota)、伞菌纲 (Agaricomycetes)、伞菌目 (Agaricales)，又称刺芹侧耳、雪茸、干贝菇、平菇王、蚝菇王等。

3.2

杂质 **Extraneous matters**

除杏鲍菇以外的一切有机物和无机物。

4 商品技术要求

4.1 基本要求

杏鲍菇应符合下列基本要求：

- 具有杏鲍菇特有的外观、形状、色泽，无异种菇；
- 外观新鲜，发育良好，具有该品种应有的特征；
- 无异味、霉变、腐烂及坏死组织；
- 无病虫害造成的损伤；

e) 清洁，无肉眼可见的其它杂质、异物。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下，杏鲍菇分五个等级，每个等级按照菇柄长度划分为多个规格，其它应符合表 1 的规定。

表 1 鲜品感官要求

| 项 目 | 指 标 | | | | |
|------------|---|---------------------|-----------------|------------------------|--------------|
| | 一级 | 二级 | 三级 | 杂菇 | 菇片 |
| 色 泽 | 菇柄白色、近白色；菇盖浅灰色或浅褐色、表面有丝状光泽；菇肉白色；菇褶肉白色至浅褐色 | | | | |
| 光滑度 | 菇盖、菇柄光滑 | 菇盖、菇柄较光滑 | | / | / |
| 形 状 | 菇盖近圆形；菇柄圆柱形、近似圆柱形、棒槌形，中实 | | | 菇形不完整，但质地未出现明显萎蔫、发泡的菇体 | 修菇过程中产生的菇体组织 |
| | 菇形完整、周正、无残缺、菇柄顺直 | 菇形较完整、较周正、允许轻度残缺或弯曲 | 菇形基本完整，允许有残缺或弯曲 | | |
| 气 味 | 杏鲍菇特有的轻微杏仁香气，无异味 | | | | |
| 规格菇柄长 L/cm | $L \leq 3.0$, $3.0 < L \leq 5.0$, $5.0 < L \leq 10.0$, $10.0 < L \leq 15.0$, $15.0 < L \leq 18.0$, $18.0 < L \leq 20.0$, $L > 20.0$ | | | | |
| 残缺菇% (质量比) | ≤ 0.5 | ≤ 1.0 | ≤ 2.0 | / | / |
| 畸形菇% (质量比) | 0 | ≤ 1.0 | ≤ 2.0 | / | / |
| 附着物% (质量比) | ≤ 0.3 | ≤ 1.0 | ≤ 2.0 | ≤ 2.0 | ≤ 2.0 |

4.2.2 等级允许误差范围

各等级中感官要求未达到该等级要求的产品超过5%，则一级降为二级，二级降为三级，三级降为杂菇，杂菇降为菇片。

4.3 理化要求

应符合表3的规定。

表 3 理化要求

| 项 目 | 杏鲍菇鲜品 | 试验方法 |
|--------------------|-------|---------------------|
| 水 分/% \leq | 91.0 | 按 GB 5009.3 的方法测定 |
| 灰 分(以干重计)/% \leq | 8.0 | 按 GB 5009.4 规定的方法测定 |

4.4 卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762-2022 的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763-2022 的规定。

4.6 净含量

应符合定量包装商品计量监督管理办法的规定。

5 包装

5.1 同一包装规格内的产品等级应一致，避免混入不同等级的产品。

5.2 属于绿色食品的产品，包装用的辅材应符合 NY/T 658-2015 要求。其他产品包装用辅材应符合国家食品卫生包装要求。

6 取样与验收

6.1 批次构成，同一产地、同种工艺、同时采收、同种等级的为一个批次。

6.2 抽样方法，按单次抽检，抽样基数为出厂时的包装单位计算。包括但不限于：

——出厂时，以纸箱装，则箱为单位进行抽检量；

——出厂时，以散装形态出现的，则以包为单位计算抽检量。

抽样数量以交易双方合同约定为准。

6.3 交收检验

每批商品交收前，经营者（采购方）应进行交收检验。交收检验基本内容包括感官指标、标志和包装视检、出厂合格证查验、检验报告查验。采购方对商品另有约定者除外，以供需双方约定为准，但双方约定不应超出法律法规和技术法规的要求。

7 运输与储存

7.1 运输

7.1.1 运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤。

7.1.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

7.1.3 杏鲍菇鲜品：在 1℃~4℃条件下冷藏运输。

7.2 储存

7.2.1 不得与有毒、有害、有异味和易于传播病虫害的物品混合存放。

7.2.2 杏鲍菇鲜品：1℃~4℃条件下冷藏储存。