

中华人民共和国国家标准

杏鲍菇

编制说明

《杏鲍菇》编制组

二零二四年十月

一、工作简况

(一) 任务来源

项目来源：国标委下达的国家标准制修订计划通知，计划编号为：200735200-T-442 《杏鲍菇》国家标准制定项目。

(二) 起草单位、协作单位

本标准技术归口单位：中华全国供销合作总社。

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。

(三) 主要起草人及任务分工：

表 1 主要起草人及任务分工

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
徐相如	男	总经理	江苏香如生物科技股份有限公司	项目负责人,标准设计
徐泽群	男	总经理	中国食用菌协会	确定规范性技术要素内容,调研
刘启燕	女	副研究员	湖北省农业科学院经济作物研究所	标准文本和编制说明编写
林启相	男	主任/ 高级农艺师	山东友和生物科技集团股份有限公司	标准文本和编制说明修改审查
郑重	男	助理研究员	中国食用菌协会	标准文本编写,检测数据验证

二、制修订标准的必要性和意义

杏鲍菇 (*Pleurotus eryngii*) 又名刺芹侧耳，在真菌分类中隶属于侧耳科侧耳属。杏鲍菇营养丰富、肉质肥美醇厚，有杏仁香味及鲍鱼口感而得名，是我国工厂化栽培的主要品种之一。杏鲍菇栽培分袋栽和瓶栽两种模式，国内大多数使用袋式栽培，而韩国、日本几乎全部使用瓶式栽培。杏鲍菇子实体的形态与菌种、栽培管理方式均有较大的关系，不同的条件导致菇的形态有较大差异。

目前，杏鲍菇没有国家标准，现行有效的杏鲍菇相关的行业标准共 3 个，分别是 GH/T 1438-2023 袋栽杏鲍菇工厂化生产技术规程、NY/T 3418-2019 杏鲍菇等级规格、NY 862-2004 杏鲍菇和白灵菇菌种。

三、主要起草过程

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和湖北省农业科学院经济作物研究所于 2014 年 9 月积极与参与单位联系，正式成立了项目工作组，并按以下计划开始实施标准的编制工作。

(1) 组织制标起草小组查询、搜集国际、国内外先进的相关标准，通过比较和分析，结合全国食用菌行业现状，确定制定 GB/T ××××—××××《杏鲍菇》标准中的适用范围和产品要求。(2) 在杏鲍菇的主要产区，对杏鲍菇的制标进行测试和验证，确定菌种指标数据。(3) 组织制标起

草小组起草修订标准征求意见稿,在全国范围内向具有代表性的科研院所和企业广泛征求意见和建议。(4) 汇总并处理反馈意见和建议,对征求意见稿进行修改,形成标准送审稿。(5) 通过具有代表性的科研院所、企业专家采取函审方式,进行标准修订的函审或审定审查工作。(6) 汇总并处理函审意见,对送审稿进行修改和完善,制定标准报批稿,完善《编制说明》,上报相关部门审批。

四、制修订标准的原则和依据,与现行法律、法规、标准的关系

(一) 制定标准的原则和依据

编写过程遵循全面、科学、合理、可行性的原则,力求标准文本结构清楚、准确、相互协调、易于理解,具有适用性和可操作性。

本标准严格按照 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》进行编写。

(二) 与现行法律、法规、标准的关系

本标准与现行法律、法规、强制性标准协调一致,没有冲突。

五、主要条款的说明,主要技术指标、参数、试验验证的论述

(一) 感官指标要求

根据科学实验、生产实践,广泛征求生产、加工企业的

意见和建议，结合国内外市场要求，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。以杏鲍菇要求特征对杏鲍菇的鲜品感官要求进行了详细规范性规定，包含色泽、光滑度、性状、气味、异物、残缺菇、畸形菇及附着物等。

1、商品基本要求

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。

2、商品等级划分

杏鲍菇作为一种备受市场青睐的品种，其栽培模式主要分为袋栽和瓶栽两种。这两种模式对子实体的形态特征有着显著影响。袋栽模式下，杏鲍菇个体较大，单菇较重，菇长度能超过 20cm，单菇重量可超过 400g；而瓶栽模式菇体较小，长度通常在 15cm 以下。大小的差异不利于杏鲍菇规格大小划分，故标准中按照其菇柄长度，按照 2cm-5cm 的长度范围划分为 7 个范围区间， $L \leq 3.0\text{cm}$ ， $3.0\text{cm} < L \leq 5.0\text{cm}$ ， $5.0\text{cm} < L \leq 10.0\text{cm}$ ， $10.0\text{cm} < L \leq 15.0\text{cm}$ ， $15.0\text{cm} < L \leq 18.0\text{cm}$ ， $18.0\text{cm} < L \leq 20.0\text{cm}$ ， $L > 20.0\text{cm}$ ，便于实际应用。

3、商品等级容许度

由于杏鲍菇是单个生长，其大小无法做到精准控制，而在包装时需要整菇完整包装，不可将菇体切开，这无疑给包装称重带来了一定的挑战。故设定商品等级容许度，便于实际操作。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、鲜品感官要求

从鲜品的色泽、光滑度、性状、气味、异物、残缺菇、畸形菇及附着物等指标详细首次将杏鲍菇按照实际销售情况划分为一级、二级、三级、杂菇、菇片等五个等级。增加了杂菇和菇片两个实际销售中广泛使用但一般标准中没有的级别。这两个级别在其它食用菌品种里没有出现，主要是因为杏鲍菇菇体较大且大小不一，但都有较好的食用价值包含削根时切下来的不带培养基的菇片。

新鲜的杏鲍菇应有较好的色泽，菇柄白色或近白色，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。菌盖及菌柄均具有较好的光泽度，具有杏鲍菇特有的杏仁香味，无异味。不同级别的故对菇形有不同的要求，一级、二级和三级菇均要求菇盖近圆形，菇柄圆柱形、近似圆柱形、棒槌形，中实，且菇形完整、周正、无残缺，通过菇柄是否顺直、是否有弯曲和残缺进行区分。杂菇是菇形不完整，但质地未出现明显萎蔫、发泡具有较好食用菌价

值的残次菇。菇片是修菇过程中产生的菇体组织。

(二) 包装、取样与验收、运输与储存

1、包装

为确保产品质量的一致性和安全性，包装过程中应严格控制同一包装规格内产品的等级一致性，严禁不同等级产品的混装。绿色食品的包装辅材需遵循 NY/T 658-2015 标准，以确保其环保与安全性，而其他产品的包装材料则应满足国家食品卫生包装的相关要求。

2、取样与验收

在取样与验收环节，应将同一产地、工艺、采收时间和等级的产品定为一个批次，并根据出厂时的包装单位来确定抽检量，抽样数量依据双方合同约定执行。经营者在商品交收前必须执行交收检验，涵盖感官指标、包装视检、出厂合格证及检验报告的查验，任何特殊约定均不得违反法律法规及技术规范。

3、运输与储存

在运输与储存过程中，必须确保操作的轻柔性以避免机械损伤，使用的运输工具应保持清洁、卫生，严禁与有毒、有害或有异味物品混装；杏鲍菇鲜品需在 1℃ 至 4℃ 的条件下进行冷藏运输和储存，以维持其新鲜度和品质。

六、重大分歧意见的处理依据和结果

本标准在编写过程中，向国内多家食用菌研究机构征求

意见，在征求意见过程中没有重大分歧意见。

七、作为推荐性标准或者强制性标准的建议及其理由

根据国家标准相关管理规定，建议本标准作为国家推荐性标准。

八、贯彻标准的措施建议

本标准发布实施后，起草单位应及时对食用菌行业相关生产、经营、销售等领域进行标准的宣传和培训，使相关人员能够掌握本标准要求，并在实际运作中具体应用。

九、预期效益分析

（一）经济效益

通过本标准的制定与实施，可进一步规范食用菌产业市场，切实提高食用菌产品的质量安全，提升食用菌企业的出口创汇，从而推进食用菌产业取得良好的经济效率。

（二）社会效益

通过本标准的制定与实施，一是有助于提升我国食用菌品牌形象，推动产业的二次提升；二是有助于突破技术性贸易壁垒，加快与国际接轨的步伐，全面提高重点产业和优势产业在国内外市场竞争中的整体实力，发挥示范辐射作用，体现出良好的社会效益。

《杏鲍菇》国家标准制定起草小组

2024年10月