

ICS 65.020.01

CCS B 04

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1790-202X
代替NY/T 1790—2009

双孢蘑菇等级规格

Grades and specification of *Agaricus bisporus*

(征求意见稿)

(本稿完成日期 2025 年 9 月 15 日)

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。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替NY/T 1790—2009《双孢蘑菇等级规格》，与NY/T 1790—2009相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“要求”（见第4章，2009版的第4章）；
- b) 增加了“试验方法”（见第5章）；
- c) 增加了“检验规则”（见第6章）；
- d) 更改了“包装”（见7.1，2009版的第5章）；
- e) 更改了“标识”（见7.2，2009版的第6章）；
- f) 增加了“储运”（见7.3）；
- g) 删除了“图片”（见2009版的第7章）。

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。

本文件由农业农村部种植业管理司提出

本文件由农业农村部食用菌标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况如为：

——2009年首次发布为NY/T 1790—2009；

——本次为第一次修订。

双孢蘑菇等级规格

1 范围

本文件规定了新鲜双孢蘑菇的质量要求,描述了相应的试验方法,同时规定了检验规则、包装、标识和储运等要求。

本文件适用于新鲜双孢蘑菇的等级规格划分。

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 8855 新鲜蔬菜和水果 取样方法
GB/T 12533 食用菌杂质测定
GB/T 12728 食用菌术语
GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
GB/T 37109 农产品基本信息描述 食用菌类、
GB/T 45197 食用菌鲜品流通技术规范
SN/T 0266 出口商品运输包装钙塑瓦楞箱检验规程

3 术语和定义

GB/T 12728和GB/T 37109界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杂质 extraneous matters

除双孢蘑菇以外的一切有机物和无机物。

4 要求

4.1 基本要求

应符合下列基本要求:

- 外观新鲜,菇柄和菇盖均为白色或乳白色;
- 无畸形、无空心、无水根、无明显鱼鳞、无病虫损伤、无脱柄;
- 具有双孢蘑菇特有的香味,无霉变、腐烂等异味;
- 切根菇的菇柄基部剪切平整、无泥根;带根菇的菇柄基部不得带大泥块;
- 鲜品无喷淋、浸泡等异常外来水分;
- 农药、重金属、食品添加剂等限量,应符合 GB 7096 的规定。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下，双孢蘑菇产品分为特级、一级和二级，不能纳入特级、一级和二级且未失去食用价值的列为等外级。

4.2.2 质量指标

双孢蘑菇等级应符合表 1 的要求。

表 1 双孢蘑菇等级要求

项目		特级	一级	二级
形态		菇盖圆形或近圆形，内菌幕紧包，菇柄圆柱形，无机械损伤、无开伞、无斑点；菇体长度、体形一致	菇盖圆形或近圆形，内菌幕紧包，菇柄近圆柱形，轻微机械损伤和开伞；菇体长度、体形较一致	菇盖近圆形，内菌幕将破或刚破，菇柄近圆柱形，轻微机械损伤和开伞；菇体长度、体形基本一致
色泽		无机械损伤或其他原因导致的色斑；同批产品色泽一致均匀		
杂质，% (质量百分比)	带根	≤2.0	≤5.0	≤10.0
	切根	0		≤3.0
破损菇，% (质量百分比)		0		≤5.0

4.2.3 等级容许度

以质量计：

- 特级允许有 5% 的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- 一级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- 二级允许有 10% 的产品不符合该等级的要求。

4.3 规格

4.3.1 规格划分

以菇盖直径、外露菇柄长度作为规格划分的指标。分为大 (L)、中 (M)、小 (S) 3 个规格，规格的划分应符合表 2 的要求。

表 2 双孢蘑菇规格要求

单位为厘米

项目		大 (L)	中 (M)	小 (S)
菇盖直径		> 5.0	4.0 ~ 5.0	< 4.0
外露菇柄长度	带根	≤ 3.5		≤ 3.0
	切根	≤ 2.0		≤ 1.5

4.3.2 等级容许度

以质量计:

- a) 大(L)规格允许有5%的产品不符合该规格的要求,但应符合中(M)规格要求;
- b) 中(M)允许有10%的产品不符合该规格的要求,但应符合小(S)规格要求;
- c) 小(S)允许有10%的产品不符合该规格的要求。

5 试验方法

5.1 感官指标

应在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所进行感官检验。将样品置于白色瓷盘等浅色背景容器中,目测样品色泽、形态、霉烂、异物,嗅闻气味。

5.2 杂质

按照GB/T 12533描述的方法检验。

5.3 破损菇

随机抽取样品1kg,分别检出破损菇,用相应精度的天平称其重量,计算破损菇占样品的质量分数。

5.4 菇盖直径

用相应精度的量具,量取菇盖最大和最小宽度,计算菇盖各自直径的平均值。

5.5 外露菇柄长度

用相应精度的量具,量取子实体长度和菇盖厚度,计算子实体长度与菌菇盖厚度的差值,为外露菇柄长度。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一产地、同一品种、同一等级、同一批采收的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

按照GB/T 8855描述的方法执行。

6.3 判定规则

6.3.1 在符合4.1要求的基础上,依据4.2的等级要求确定双孢蘑菇鲜品受检批次产品的等级。按菇盖直径、外露菇柄长度确定双孢蘑菇受检批次产品的规格。

6.3.2 检验项目全部符合本文件相应要求时,判定该批产品符合该等级规格规定。若检验结果中有一项或以上项目不符合规定的,允许从该批产品中增加抽检数量的20%对不合格项进行复检一次。若复检仍不符合的,则按下一级别规定的容许度检验,直到判出等级规格为止。

7 包装、标识和储运

7.1 包装

应符合GB/T 45197的规定。采用塑料框（箱）、塑料托盘、泡沫箱等，包装容器应符合GB/T 34343的规定，包装材料应符合GB/T 34344的规定。用于出口的外包装应符合SN/T 0266的要求。其他包装材料应符合国家食品安全和卫生要求。

7.2 标识

7.2.1 等级标识

采用特级、一级、二级表示。

7.2.2 规格标识

采用大（L）、中（M）、小（S）表示，同时标注相应规格指标值的范围。

7.3 储运

应符合GB/T 45197的规定。储存在温度1℃~5℃、相对湿度85%~90%条件下，冷链运输。
