

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 445—2001

口 蘑

Mongolia Mushroom

2001-06-01 发布

2001-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

口蘑是指我国蒙古高原的草原蘑菇生态群,包括蒙古口蘑、大白桩口蘑、香杏口蘑和褐蘑菇等蘑菇产品。因其产品原集散地在张家口地区而得名。口蘑营养丰富、肉厚细腻、鲜嫩味美、风味独特,是食用菌中的珍品。为适应产品贸易及人民生活的需要,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位:河北省农业厅科教处、河北省张家口市坝上农科所、河北省张家口坝上口蘑开发中心。

本标准主要起草人:田绍义、魏瑞敏、忻龙祚、何建斌。

本标准委托河北省农业厅科教处负责解释。

中华人民共和国农业行业标准

口 蘑

NY/T 445—2001

Mongolia Mushroom

1 范围

本标准规定了口蘑干品的质量要求、试验方法、检验规则,以及包装、运输、贮存要求。

本标准适用于蒙古口蘑、香杏口蘑、大白桩口蘑、褐蘑菇干品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所有版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 4892—1996 硬质直方体运输包装尺寸系列

GB/T 5009.10—1985 食品中粗纤维的测定方法

GB 7096—1996 食用菌卫生标准

GB 9693—1988 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准

GB/T 12530—1990 食用菌取样方法

GB/T 12531—1990 食用菌水分测定

GB/T 12532—1990 食用菌灰分测定

GB/T 15673—1995 食用菌粗蛋白质含量测定方法

3 定义

本标准采用下列定义

3.1 菌盖直径

菌盖径向的最大长度。

3.2 未开伞

菌盖内边缘贴着菌柄,菌褶或菌膜不外露。

3.3 开伞度

菌盖卷边内边缘与菌柄的距离。

3.4 菌柄长

支持菌盖的柱状体长度。

3.5 残缺菇

菌盖破损或无菌柄的蘑菇。

3.6 虫蛀菇

有虫蛀痕迹的蘑菇。

3.7 霉变菇

霉菌侵染的蘑菇。

3.8 泥根菇

菌柄末端带有泥沙的蘑菇。

3.9 泥沙量

菇体附着的泥沙总量。

3.10 杂质

本品种菇体和泥沙以外的一切有机物和无机物。

3.11 符合率

所检指标符合某一级别的蘑菇数量占被检菇总量的百分率。

4 产品分类

4.1 蒙古口蘑。俗称白蘑 *Tricholoma mongolicum* Imai, Mongolia Mushroom

4.2 大白桩口蘑。俗称雷蘑、青腿蘑 *Leucopaxillus giganteus* (Sow. :Fr.) Sing., Giant Clitocybe

4.3 香杏口蘑。俗称香杏、虎皮香杏 *Calocybe gambosa* (Fr.) Donk, Georges Mushroom

4.4 褐蘑菇。俗称褐鳞蘑菇、香口蘑 *Agaricus crocospilus* Peck, Brown Mushroom

5 质量要求

5.1 感官指标

5.1.1 蒙古口蘑感官指标应符合表1规定。

表1 蒙古口蘑感官指标

项 目 \ 级 别	一 级	二 级	三 级
颜色	菌盖、菌柄乳白色,有光泽	菌盖、菌柄白黄色,菌褶白黄色,有光泽	菌盖、菌柄黄白色,菌褶黄白色
菌盖形状	近球形、半球形,规整	半球形、伞形,规整	伞形,不规整
菌盖直径,cm	2.0~4.0	4.1~6.0	>6.0
开伞度,cm	≤0.5	0.6~1.0	>1.0
菌柄长	≤菌盖直径的1.5倍		
气味	具有该品种特有香味,无异味		
残缺菇, %	≤10	≤20	≤30
泥根菇, %	0	≤5.0	≤10.0
泥沙量, %	≤0.2	≤0.5	≤1.0
虫蛀菇, %	≤3.0	≤6.0	≤10.0
不允许混入物	毒菇、霉变菇、异种菇、虫体		
杂质	无		

5.1.2 大白桩口蘑感官指标应符合表2规定。

表2 大白桩口蘑感官指标

项 目 \ 级 别	一 级	二 级	三 级
颜色	菌盖、菌柄乳白色,有光泽	菌盖、菌柄白黄色,菌褶白青色,有光泽	菌盖、菌柄、菌褶青黄色
菌盖形状	近球形或半球形,规整	半球形或伞形,规整	伞形,皱缩,不规整
菌盖直径,cm	3.0~5.0	5.1~7.0	>7.0

表 2(完)

项 目 \ 级 别	一 级	二 级	三 级
开伞度,cm	≤1.0	1.1~2.0	>2.0
菌柄长	≤菌盖直径		>菌盖直径
气味	具有该品种特有香味,无异味		
残缺菇, %	≤10	≤20	≤30
泥根菇, %	0	≤5.0	≤10.0
泥沙量, %	≤0.2	≤0.5	≤1.0
虫蛀菇, %	0	0	≤5.0
不允许混入物	毒菇、霉变菇、异种菇、虫体		
杂质	无		

5.1.3 香杏口蘑感官指标应符合表 3 规定。

表 3 香杏口蘑感官指标

项 目 \ 级 别	一 级	二 级	三 级
颜色	菌盖白黄至杏黄色,菌柄白至白黄色	菌盖杏黄至橙黄色,菌柄黄白色,菌褶黄白色	菌盖黄褐色,菌柄白黄至深黄色,菌褶白黄色至浅褐色
菌盖形状	近球形、半球形,规整	半球形或伞形,规整	伞形,不规整
菌盖直径,cm	2.5~4.5	4.6~6.0	>6.0
开伞度,cm	≤1.0	1.1~1.5	>1.5
菌柄长	≤菌盖直径		>菌盖直径
气味	具有该品种特有香味,无异味		
残缺菇, %	≤10	≤20	≤30
泥根菇, %	0	≤5.0	≤10.0
泥沙量, %	≤0.2	≤0.5	≤1.0
虫蛀菇, %	≤5.0	≤8.0	≤15.0
不允许混入物	毒菇、霉变菇、异种菇、虫体		
杂质	无		

5.1.4 褐蘑菇感官指标应符合表 4 规定。

表 4 褐蘑菇感官指标

项 目 \ 级 别	一 级	二 级	三 级
颜色	菌盖褐色,菌柄黄白至黄褐色	菌盖浅褐色,菌柄菌膜白黄至黄色	菌盖浅褐色,菌柄浅黄色,菌褶深褐色
菌盖形状	半球形,规整	扁半球形,规整	伞形,不规整,皱缩
菌盖直径,cm	2.0~3.0	3.1~3.5	>3.5 或 ≤1.9
开伞度,cm	未开伞	菌膜外露,未裂开	菌膜破裂菇 <30%;开伞度 <0.3
菌柄长	≤菌盖直径		>菌盖直径

表 4(完)

项 目 \ 级 别	一 级	二 级	三 级
气味	褐蘑菇香味浓郁,无异味		
残缺菇, %	≤10		≤20
泥根菇, %	0	0	≤5.0
泥沙量, %	≤0.1	≤0.3	≤0.5
虫蛀菇, %	≤1.0	≤3.0	≤5.0
不允许混入物	毒菇、霉变菇、异种菇、虫体		
杂质	无		

5.2 理化指标

口蘑理化指标应符合表 5 规定。

表 5 口蘑理化指标

分 类 \ 项 目	水分, %	粗蛋白, %	粗纤维, %	灰分, %
蒙古口蘑	≤10	29~36	7~9	9~11
大白桩口蘑	≤10	27~31	6~9	11~15
香杏口蘑	≤13	32~38	10~11	13~15
褐蘑菇	≤13	34~36	9~11	11~12

5.3 卫生指标

卫生指标应符合 GB 7096 规定。

6 试验方法

6.1 泥根菇、残缺菇、虫蛀菇

按 GB/T 12530 分类取样 500 g, 先统计总个数, 目测分检出泥根菇、残缺菇、虫蛀菇, 分别统计检出菇的个数, 按式(1)计算, 结果保留一位小数。

$$X(\%) = \frac{n}{N} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中: X ——检出菇百分率, %;

n ——检出菇个数;

N ——检取样品总个数。

6.2 颜色、形状及不允许混入物

用目测观察。

6.3 菌盖直径、开伞度、菌柄长

用游标卡尺对单个菇分别测量, 结果保留一位小数。

6.4 气味

用鼻嗅辨或用 60℃~70℃热水浸泡 5 min 后嗅辨气味。

6.5 泥沙

随机分取样品蘑菇 50 g, 放入 500 mL 清水中, 用筷子边击打、边洗涮 5 min, 然后捞出蘑菇及其碎

片,沉淀泥沙并烘干,称其质量,计算泥沙占干菇质量的百分率。

6.6 水分

按 GB/T 12531 检测。

6.7 粗蛋白

按 GB/T 15673 检测。

6.8 粗纤维

按 GB/T 5009.10 检测。

6.9 灰分

按 GB/T 12532 检测。

6.10 卫生检验

按 GB 7096 进行检测。

7 检验规则

7.1 检验分类

按 4.1、4.2、4.3、4.4 产品分类进行。

7.2 取样方法

按 GB/T 12530 进行。

7.3 判定规则

按 4.1、4.2、4.3、4.4 分类检验后判定产品分类。

7.3.1 卫生指标中任何一项达不到规定者判定为不合格。

7.3.2 水分、不允许混入物不符合指标要求者判定为不合格。

7.3.3 泥沙量、泥根菇、残缺菇、虫蛀菇分别超出质量要求最高限值者判定为不合格。

7.3.4 以菌盖直径、菌盖形状、颜色、开伞度、菌柄长、泥沙量、泥根菇、残缺菇、虫蛀菇作为划分口蘑质量级别的依据,相应等级各项指标符合率为 90% 以上,达到一级指标即为一级品,任何一项达不到一级指标即降为二级品,任何一项达不到二级即降为三级品,达不到三级即为等外品。

7.3.5 交收双方发生争议时,重新取样检验。

8 标识、包装

8.1 产品标识

8.1.1 注明产品名称、菇种名称(中文、英文)、商标、等级标志、产地、厂名、厂址、生产日期、保质期、毛重、净重、产品标准号。

8.1.2 包装标志

- a) 发货单位;
- b) 小心轻放标志;
- c) 防水、防潮标志;
- d) 防止重压标志。

8.2 包装

8.2.1 外包装采用破裂强度为 19.3 kg/cm^2 以上的瓦楞纸板制作的纸箱。纸箱接缝用 2 cm 宽的胶带固紧,纸箱上部和底部用 4 cm 宽的胶带封口。

8.2.2 外包装箱尺寸按 GB/T 4892 执行。

8.2.3 内包装使用符合 GB 9693 卫生要求的聚丙烯树脂袋密封。

8.2.4 包装内带有产品简介和产品合格证。

8.2.5 客户对包装有特殊要求,按合同执行。

9 运输、贮存

9.1 运输

- 9.1.1 不得使用被有毒或其他物质污染的运输工具运载。
- 9.1.2 不准与有毒有味物品混装运载。
- 9.1.3 运输时要有遮篷,防止雨淋。
- 9.1.4 避免挤压。

9.2 贮存

- 9.2.1 在有遮光、常温、避风干燥和防雨、防潮设施处贮存。
 - 9.2.2 严禁与有毒有味物品或其他有污染性物品混放。
-