

ICS 67.080.20
X 26

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1061—2006

香菇等级规格

Grades and specifications of *Lentinula edodes*(Berk.)Pegler

2006-07-01 发布

2006-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

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：农业部食用菌产品质量监督检验测试中心(上海)、上海市农业科学院食用菌研究所。

本标准主要起草人：邢增涛、谭琦、关斯明、王南、贾亚妮、门殿英、李明容、白冰。

香菇等级规格

1 范围

本标准规定了香菇的等级规格要求,包装和标识。本标准适用于干花菇、干厚菇、干薄菇、鲜香菇。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8868 蔬菜塑料周转箱

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

GB/T 12728 食用菌术语

3 术语和定义

GB/T 12728 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

花菇 flowery *Lentinula edodes*

菌盖表面有自然网状、菊花状或荔枝状龟裂花纹的香菇,不包括经

人工切割等处理后产生的龟裂花纹的香菇。

3.2

菌盖厚度 pileus-thickness of Lentinula edodes

沿切去菌柄后的菌盖中心纵向切开后,量取菌柄着生处菌肉厚度。

3.3

厚菇 thick-fruitbody Lentinula edodes

菌盖边缘内卷、菌肉厚实的干、鲜香菇。

3.4

薄菇 thin-fruitbody Lentinula edodes

菌盖平展,菌肉薄的干、鲜香菇。

3.5

开伞度 cap-opening ratio of Lentinula edodes

菌盖卷边的内边缘直径与菌盖直径的比值。

注:开伞度以“分”表示,比值为1时,即菌盖平展时开伞度为10分。

4 要求

4.1 等级

4.1.1 基本要求

根据对每个级别的规定和容许误差,香菇应符合下列要求:——无
异种菇;

——干香菇的含水量在10%—13%之间,鲜香菇无异常外来水分;

——无异味;

——无霉变、腐烂,无虫体、毛发、动物排泄物、泥、蜡、金属等
异物。

4.1.2 等级划分

在符合基本要求的前提下,香菇分为特级、一级和二级。各等级应符合表 1 至表 4 的规定。

4.1.2.1 干花菇

表 1 干花菇等级

项目	特级	一级	二级
菌褶颜色	米黄至淡黄色		淡黄色至暗黄
形状	扁半球形稍平展或伞形，菇形规整		扁半球形稍平展或伞形
菌盖厚度,cm	>1.0	>0.5	>0.3
菌盖表面花纹	花纹明显、龟裂深	花纹较明显，龟裂较深	花纹较少,龟裂浅
开伞度，分	<6	<7	<8
虫蛀菇、残缺菇、碎菇体	无	<1.0%	1.0% ~3.0%

4.1.2.2 干厚菇

表 2 干厚菇等级

项目	特级	一级	二级
菌盖颜色	菌盖淡褐色至褐色，或黑褐色		
形状	扁半球形稍平展或伞形，菇形规整		扁半球形稍平展或伞形
菌褶颜色	菌褶淡黄色	菌褶黄色	菌褶暗黄色
菌盖厚度,cm	>0.8	>0.5	>0.3
开伞度，分	<6	<7	<8
虫蛀菇、残缺菇、碎菇体	无	>2.0%	2.0%~5.0%

4.1.2.3 干薄菇

表 3 干薄菇等级

项目	特级	一级	二级
菌盖颜色	菌盖淡褐色至褐色		
形状	扁半球形平展，菇形规整		扁半球形平展
菌褶颜色	菌褶淡黄色	菌褶黄色	菌褶暗黄色
菌盖厚度,cm	>0.4	>0.3	>0.2
开伞度，分	<7	<8	<9
残缺菇、碎菇体	<1.5%	1.5% ~3.0%	3.0% ~5.0%

4.1.2.4 鲜香菇

表 4 鲜香菇等级划分

项目	特级	一级	二级
颜色	菌盖淡褐色至褐色,菌褶乳白略带浅黄色		
形状	扁半球形平展或伞形,花菇菌盖表面应有白色或茶色天然龟裂纹		
菌盖厚度,cm	≥ 1.2		< 1.2
菌膜连接状态	菌柄与菌盖边缘有完整或部分白色丝膜相连		无相连的丝膜
开伞度,分	< 5	< 6	< 7
残缺菇	$< 1.0\%$	$1.0\% \sim 2.0\%$	$2.0\% \sim 3.0\%$
畸形菇、开伞菇总屋	无	$< 2.0\%$	$2.0\% \sim 3.0\%$

4.1.3 允许误差范围

等级的允许误差范围按其质量计:

a) 特级允许有 5 %的产品不符合该等级的要求,但同时应符合一级的要求;

b) 一级允许有 8 %的产品不符合该等级的要求,但同时应符合二级的要求;

c) 二级允许有 10 %的产品不符合该等级的要求,但符合基本要求。

4.2 规格

4.2.1 规格划分

本标准根据鲜、干香菇按菌盖直径来划分香菇的规格,分三种规格,规格的划分应符合表 5 的要求。

表 5 干、鲜香菇规格

类别	小(S)	中(M)	大(L)
干香菇直径,on	< 4.0	$4.0 \sim 6.0$	> 6.0
鲜香菇直径,cm	< 5.0	$5.0 \sim 7.0$	> 7.0

4.2.2 允许误差范围

规格的允许误差范围按其质量计:

a) 特级允许有 5%的产品不符合该规格的要求。

b) 一级和二级分别允许有 10%的产品不符合该规格的要求。

5 包装

5.1 包装要求

同一包装箱内，应为同一等级同一规格的产品，包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

5.2 包装方式

干香菇可采用塑料袋和纸箱包装，鲜香菇可使用蔬菜塑料周转箱或聚苯乙烯包装箱包装。包装体积可根据客户需要制定。

5.3 包装材质

5.3.1 干香菇外包装为双瓦楞纸箱，纸箱材质应符合 GB 6543 的规定。

5.3.2 鲜香菇为蔬菜塑料周转箱包装，包装材质应符合 GB 8868 的规定；聚苯乙烯包装箱或纸箱包装，包装材质应符合 GB 9689 和 GB 6543 的规定。

5.3.3 香菇内包装为聚乙烯或聚丙烯袋密封包装，包装袋材质应符合 GB 9687 和 GB 9688 的规定。

5.3.4 客户对包装有特殊要求时，按合同进行包装，但包装材料不得对香菇的食用安全性和环境保护有任何影响。

5.4 单位包装中净含量及其允许偏差

5.4.1 单位包装净含量应符合表 6 的要求。

表 6 单位包装的净含量及其允许偏差

单位包装净含量	允许负偏差
≤10kg	5.0%
10 kg ~40 kg	3.0%

5.5 限度范围

每批受检样品质量不符合等级、大小不符合规格要求的允许误差，

按所检单位的平均值计算，其值不应超过规定的限度，且任何所检单位的允许误差值不应超过规定值的 2 倍。

6 标识

包装标识应符合 GB/T 191 和 GB 7718 的规定，内容包括产品名称、等级、规格、产品的标准编号、生产单位及详细地址、产地、净含量和采收、包装日期。若需冷藏保存，应注明保藏方式。标注内容要求 字迹清晰、规范、完整。

7 参考图片

香菇的包装方式及不同等级和规格的实物彩色图片见图 1、图 2、图 3。

纸箱包装	蔬菜塑料周转箱包装	聚苯乙烯箱包装
		

图 1 香菇包装方式的实物彩色照片

等级	特级	一级	二级
干花菇			

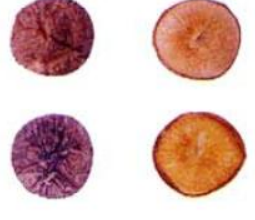
等级	特级	一级	二级
干厚菇			
干薄菇			
鲜香菇			

图 2 香菇不同等级的实物彩色照片

规格	大(L)	中(M)	小(S)
干花菇			
干厚菇			
干薄菇			

规格	大(L)	中(M)	小(S)
鲜香菇			