

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2715—2015

平菇等级规格

Grades and specifications of pleurotus mushrooms

2015-05-21 发布

2015-08-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：浙江省农业科学院、浙江省丽水市农产品质量检验检测中心、浙江省庆元县食用菌管理局、绿城农科检测技术有限公司。

本标准主要起草人：胡桂仙、王强、金群力、袁玉伟、李官平、冯伟林、叶晓星、徐明飞、朱加虹。

平菇等级规格

1 范围

本标准规定了平菇的相关术语和定义、等级规格要求、检验方法、包装、标识和贮运。
本标准适用于糙皮侧耳(*Pleurotus ostreatus*)、白黄侧耳(*Pleurotus cornucopiae*)和肺形侧耳(*Pleurotus pulmonarius*)等子实体鲜品的等级规格划分。

注:糙皮侧耳俗称平菇、侧耳等;肺形侧耳俗称秀珍菇等;白黄侧耳俗称姬菇、小平菇等。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

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 10457 食品用塑料自粘保鲜膜

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 基本要求

根据对每个等级的规定和允许误差,平菇应符合下列基本条件:

- 无异种菇;
- 外观新鲜,发育良好,具有该品种应有特征;
- 无异味、腐烂;
- 无严重机械伤;
- 无病虫害造成的损伤;
- 无异常外来水分;
- 清洁、无肉眼可见的其他杂质、异物。

3.2 等级

3.2.1 等级划分

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

表 1 平菇等级要求

等级	特级	一级	二级
色泽	具有该品种自然颜色,且色泽均匀一致,菌盖光洁,无异色斑点	具有该品种自然颜色,且色泽较均匀一致,菌盖光洁,允许有轻微异色斑点	具有该品种自然颜色,且色泽基本均匀一致,菌盖较光洁,带有轻微异色斑点
形态	扇形或掌状形,菌盖边缘内卷,菌肉肥厚,菌柄基部切削平整,无渍水状、无黏滑感	扇形或掌状形,菌盖边缘稍平展,菌肉较肥厚,菌柄基部切削较平整,无渍水状、无黏滑感	扇形或掌状形,菌盖边缘平展,菌柄基部切削允许有不规则存在
残缺菇, %	≤8.0	≤10.0	≤12.0
畸形菇, %	无	≤2.0	≤5.0

3.2.2 等级容许度

按质量计:

- a) 特级允许有 8 % 不符合该等级的要求,但应符合一级的要求;
- b) 一级允许有 10 % 不符合该等级的要求,但应符合二级的要求;
- c) 二级允许有 12 % 不符合该等级的要求,但符合基本要求。

3.3 规格

3.3.1 规格划分

以菌盖直径为指标,平菇划分为小(S)、中(M)、大(L)三种规格,规格划分应符合表 2 的规定。

表 2 平菇规格

单位为厘米

类别	小(S)	中(M)	大(L)
糙皮侧耳	<6.0	6.0~8.0	>8.0
白黄侧耳	<2.8	2.8~4.0	>4.0
肺形侧耳	<4.0	4.0~5.0	>5.0

3.3.2 规格容许度

各等级对应规格的容许度按质量计:

- 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;

4 检验方法

4.1 色泽、形态、气味

肉眼观察色泽、形态,鼻嗅判断气味。

4.2 残缺菇、畸形菇

糙皮侧耳:随机抽取样品 10 丛,拣出残缺菇、畸形菇,用感量为 0.1 g 的天平称其质量,按式(1)计算其占样品的百分率,计算结果精确到小数点后一位。

肺形侧耳、白黄侧耳:随机抽取样品 100 g(精确至±0.1 g),分别拣出残缺菇、畸形菇,用感量为 0.1 g 的天平称其质量,按式(1)分别计算其占样品的百分率,计算结果精确到小数点后一位。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \quad \dots \dots \dots \quad (1)$$

式中:

X —— 残缺菇、畸形菇的百分率,单位为百分率(%);

m_1 —— 残缺菇、畸形菇的质量,单位为克(g);

m —— 样品的质量,单位为克(g)。

4.3 菌盖直径

糙皮侧耳菌盖直径:抽取单丛糙皮侧耳中菌盖最宽的 5 朵,用精确度为 1 mm 的量具,量取每片平菇菌盖最大宽度,计算出菌盖平均值,测量结果保留一位小数。

肺形侧耳、白黄侧耳菌盖直径:用精确度为 1 mm 的量具,量取每朵肺形侧耳、白黄侧耳菌盖最大宽度,得出菌盖直径,测量结果保留一位小数。

5 包装

5.1 基本要求

同一包装袋或箱内的平菇应具有一致的等级、规格、品种和来源,包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。包装不应对平菇造成损伤,包装内不得有异物。

5.2 包装方式

糙皮侧耳可采用塑料周转箱或聚苯乙烯包装箱,菇体顶部可用带气孔的聚乙烯、聚丙烯塑料膜或聚乙烯自粘保鲜膜覆盖保湿,包装箱内糙皮侧耳应水平紧密排放,但不应挤压,且摆放层次以单层为宜;白黄侧耳或肺形侧耳可采用塑料袋或内衬塑料薄膜袋的纸箱包装。

5.3 包装材料

包装材料应清洁、干燥、牢固、无污染、无毒、无异味、内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等。塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定,纸箱应符合 GB/T 6543 的规定,聚苯乙烯包装箱应符合 GB 9689 的规定,聚乙烯保鲜膜应符合 GB 10457 的规定,聚乙烯或聚丙烯袋应符合 GB 9687 和 GB 9688 的规定。

5.4 净含量及允许误差范围

单位包装单位净含量及允许误差应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号中附表 3 允许短缺量的要求。

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

6.1 包装标识

应符合 GB/T 191 和 NY/T 1655 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、包装日期等。标注内容要求字迹清晰、规范、完整、准确。

6.2 等级标识

采用特级、一级和二级表示。

6.3 规格标识

采用小(S)、中(M) 和大(L)表示,同时标注相应规格指标值的范围。

7 贮运

一般即时销售及短途运输的鲜销平菇,可采用常温方式进行贮运;对于长距离运输的鲜食平菇,宜采用冷链方式进行贮运。

附录 A
(资料性附录)
平菇等级、规格和包装参考图例

A.1 平菇不同等级实物图例

见图 A.1。

等级	特级	一级	二级
糙皮侧耳 (俗名: 平菇、侧 耳)			
肺形侧耳 (俗称: 秀珍菇)			
白黄侧耳 (俗称: 姬菇、小 平菇)			

图 A.1 平菇不同等级的实物彩色图片

A.2 平菇不同规格实物图例

见图 A.2。

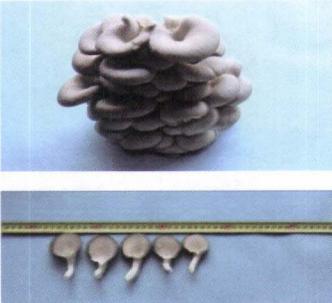
规格	小(S)	中(M)	大(L)
糙皮侧耳 (俗名: 平菇、侧 耳)			
肺形侧耳 (俗称: 秀珍菇)			
白黄侧耳 (俗称: 姬菇、小 平菇)			

图 A.2 平菇不同规格的实物彩色图片

A.3 平菇实物包装图例

见图 A.3。



图 A.3 平菇包装方式的实物彩色图片