



中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2465—2015

榛 蘑

Armillariella mellea

2015-01-27 发布

2015-05-01 实施

国家林业局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由黑龙江省森林工业总局提出。

本标准由国家林业局归口。

本标准起草单位：黑龙江省牡丹江林业科学研究所。

本标准主要起草人：郑焕春、张玉波、葛江丽、栾泰龙、郭劲鹏、施汉钰、付静。

榛 蘑

1 范围

本标准规定了榛蘑[*Armillariella mellea* (Vahl) P.Kumm.]的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于森林环境下生长的榛蘑,经人工采集、去杂处理后的鲜品或自然晾晒的干品。

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 4789.2—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB/T 4789.15—2010 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB/T 5009.3—2010 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB/T 5009.10—2003 植物类食品中粗纤维的测定
 GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定
 GB/T 5009.12—2010 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5009.15—2003 食品中镉的测定
 GB/T 5009.17—2003 食品中总汞及有机汞的测定
 GB/T 5009.110—2003 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 12532—2008 食用菌灰分测定
 GB/T 12533—2008 食用菌杂质测定
 CCGF 108.3—2010 食用菌
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

霉斑 mildew

产品受霉菌感染后留下的霉物痕迹。

3.2

一般杂质 general impurities

在生产、存贮等过程中,由产品或不经意的操作引入的不影响人体健康的异物(如土粒、植物残体等)。

4 要求

4.1 感官指标

4.1.1 鲜品感官指标

应符合表 1 规定。

表 1 鲜品感官指标

等 级	项 目	指 标
A 级	色泽	菌盖灰褐色至褐色,菌柄与之相近颜色
	气味和滋味	具有特有的滋气味,无霉、腐、酸败等异味
	组织和形态	菇体完整,无虫蛀、霉斑、开伞
	杂质	允许存在不超过 1% 的一般杂质
B 级	色泽	菌盖灰褐色至褐色,菌柄与之相近颜色
	气味和滋味	具有特有的滋气味,无霉、腐、酸败等异味
	组织和形态	菇体基本完整,菌盖不开伞或者半开伞
	杂质	允许存在不超过 2% 的一般杂质
C 级	色泽	菌盖灰褐色至褐色,菌柄与之相近颜色
	气味和滋味	具有特有的滋气味,无霉、腐、酸败等异味
	组织和形态	菇体基本完整,菌盖开伞
	杂质	允许存在不超过 2% 的一般杂质

4.1.2 干品感官指标

应符合表 2 规定。

表 2 干品感官指标

项 目	指 标
色泽	菌盖黄色或褐色为主的杂花色,菌柄与之相近颜色
气味和滋味	具有特有的香气,无霉、腐、酸败等异味
组织和形态	菇体完整,允许 30% 破损菇
杂质	允许存在不超过 2% 的一般杂质

4.2 理化指标

干品应符合表 3 规定。

表 3 干品理化指标

项 目	指 标
水分/% ≤	12
干湿比	1 : 4 以上
灰分/% ≤	12
粗纤维(以干基计)/% ≤	6.0

4.3 卫生指标

应符合表 4 规定。

表 4 卫生指标

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	1.0
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	0.1
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	1.0
溴氰菊酯/(mg/kg) ≤	0.5
氰戊菊酯/(mg/kg) ≤	0.2
氯氰菊酯/(mg/kg) ≤	0.2
霉菌和酵母/(CFU/g) ≤	200
菌落总数/(CFU/g) ≤	5 000
注：根据《中华人民共和国农药管理条例》，剧毒和高毒农药不得在生产中使用。	

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 感官指标

通过目测、触摸、鼻嗅、口尝的方法，检测其色泽、气味和滋味、组织和形态。

5.1.2 破损率

随机抽取样品 200.0 g±10.0 g(精确至±0.1 g)，拣出破损菇，称量，按式(1)计算，精确到小数点后一位。

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

式中：

X ——破损率，%；

m_1 ——破损菇重，单位为克(g)；

m ——样品重,单位为克(g)。

5.1.3 杂质

按 GB/T 12533—2008 的规定执行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB/T 5009.3—2010 的规定执行。

5.2.2 干湿比

随机抽取样品 $50.0\text{ g} \pm 5.0\text{ g}$ (精确至 $\pm 0.1\text{ g}$),将样品室温放入水中浸泡 6 h 后,取出用漏水容器滤尽余水,直至不产生水滴为止后称量,按式(2)计算,精确到小数点后一位。

$$X = 1 : \frac{m_1}{m} \dots\dots\dots (2)$$

式中:

X ——样品干湿比;

m_1 ——样品湿重,单位为克(g);

m ——样品干重,单位为克(g)。

5.2.3 灰分

按 GB/T 12532—2008 的规定执行。

5.2.4 粗纤维

按 GB/T 5009.10—2003 的规定执行。

5.3 卫生指标

5.3.1 总砷

按 GB/T 5009.11—2003 的规定执行。

5.3.2 铅

按 GB/T 5009.12—2010 的规定执行。

5.3.3 镉

按 GB/T 5009.15—2003 的规定执行。

5.3.4 总汞

按 GB/T 5009.17—2003 的规定执行。

5.3.5 氯氰菊酯、溴氰菊酯和氰戊菊酯

按 GB/T 5009.110—2003 的规定执行。

5.3.6 菌落总数

按 GB/T 4789.2—2010 的规定执行。

5.3.7 霉菌和酵母

按 GB/T 4789.15—2010 的规定执行。

6 检验规则

6.1 取样方法

按 CCGF 108.3—2010 中第 6 章的规定执行。

6.2 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、水分、标志和包装。检验合格后方可交收。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为标准全项检验。正常生产时每年应进行一次型式检验。有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时;
- b) 交收检验与上次型式检验有差异较大时;
- c) 因人为或自然因素使生产技术、生产和贮存环境发生较大变化时。

6.3.2 型式检验的样品应从交收检验合格后的产品中抽取,抽取样品的方式及数量按 6.1 规定执行。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果中如有不合格项,应从该批产品中加倍抽取样品,对不合格项目进行复检;如复检结果仍不合格则判定该批产品不合格。

6.4.2 微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志和标签

应标明产地、净含量和采收日期等。定量包装商品标签应符合 GB 7718 的规定。定量包装商品净含量计量应符合 JJF 1070 的规定。

7.2 包装

应采用防潮包装,包装容器和材料应符合相应的国家卫生标准和有关规定。

7.3 运输和贮存

7.3.1 干品贮存温度宜控制在 15℃ 以下,贮存场所应阴凉、干燥、通风、清洁,防虫蛀和鼠害。

7.3.2 运输工具应清洁、卫生;运输中防雨淋、日晒;包装运输,不可裸露;运输时轻装、轻卸。

7.3.3 贮运的任何过程,均不得与有毒、有害、有挥发性气味物品混存。同时避免挤压和机械损伤。