

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 446—2001

灰 树 花

Hen of the woods

2001-06-01 发布

2001-10-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

灰树花[*Grifola frondosa* (Dicks. :Fr.) S.F. Gray]俗称栗蘑、贝叶多孔菌、舞茸(日本),是一种食、药两用菌,具有多糖及多种营养物质,保健功效已得到人们的认可。为适应国内外市场的需要,特制定灰树花干品、鲜品、盐渍品的质量标准。

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、河北省唐山市农业局、河北省迁西县食用菌研究所、河北省迁西县科委。

本标准主要起草人:李宝营、王淑琴、魏瑞敏、吴长春、刘彦、杨俊新。

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

灰 树 花

NY/T 446—2001

Hen of the woods

1 范围

本标准规定了灰树花的质量要求、试验方法、检验规则及包装、标志、贮存和运输的要求。
本标准适用于干、鲜灰树花和盐渍灰树花生产、收购、运输、贮藏、销售和出口贸易。

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,所示版本均为有效。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 2714—1996 酱腌菜卫生标准
GB/T 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
GB 7096—1996 食用菌卫生标准
GB 9687—1988 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9693—1988 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
GB/T 12394—1990 食物中不溶性膳食纤维的测定方法
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 12533—1990 食用菌杂质测定

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 褐变菇

受物理、化学、生物等因素影响而产生的变色蘑菇。

3.2 老化菇

过于成熟,菌盖翻卷、菌管成刺状的蘑菇。

3.3 残缺菇

子实体的菌盖破损率超过5%的蘑菇。

3.4 符合率

所检指标符合某一级别的蘑菇重量占被检菇总重量的百分率。

3.5 菌管

子实体着生孢子的管状结构。

3.6 畸形菇

因受物理、化学、生物等因素影响而产生的变形菇。

3.7 霉变

霉菌侵害痕迹。

3.8 虫蛀菇

虫蚀或生虫的蘑菇。

3.9 杂质

除灰树花以外的一切有机物和无机物。

4 产品分类

4.1 鲜灰树花

4.2 干灰树花

4.3 盐渍灰树花

5 质量要求

5.1 感官和理化指标

5.1.1 鲜灰树花

鲜灰树花的感官和理化指标应符合表1规定。

表1 鲜灰树花的感官和理化指标

项 目 \ 级 别	一 级	二 级	三 级
菌管长度,mm	≤0.5	≤1.0	≤1.5
色泽 ¹⁾	菌盖深灰色至灰黑色,菌管白色	菌盖灰白色,菌管白色	菌盖白色,菌管白色
形状	菇形完整,均匀一致,菌管规则,管口未散开	菇形完整,较均匀,菌管规则,管口未散开	菇形较完整、不均匀,菌管较规则,允许有少量管口散开菇
残缺菇率,%	≤3		≤5
气味	有灰树花特有香味,无异味		
不允许混入物	虫蛀菇、霉变菇、畸形菇、褐变菇		
杂质	无		
水分(鲜样计),%	≤92		
灰分(干样计),%	≤8		
膳食纤维(干样计),%	≤36		
1) 灰树花白色变种(白灰树花)的色泽指标不执行本标准规定			

5.1.2 干灰树花

干灰树花的感官和理化指标应符合表 2 规定。

表 2 干灰树花的感官和理化指标

项 目 \ 级 别	一 级	二 级	三 级
菌管长度,mm	≤0.5	≤0.75	≤1.0
色泽 ¹⁾	菌盖深灰色至灰黑色,菌管、菌肉白色	菌盖灰白色,菌管、菌肉白色	菌盖乳白色,菌管、菌肉淡黄色
形状	菇形完整,均匀一致,菌管规则,管口未散开	菇形完整,较均匀,菌管规则,管口未散开	菇形较完整,不均匀,菌管较规则,有少量管口散开
残缺菇率,%	≤3		≤5
气味	有灰树花特有香味,无异味		
杂质	无		
不允许混入物	虫蛀菇、霉变菇、畸形菇、褐变菇		
水分,%	≤13		
灰分,%	≤8		
膳食纤维,%	≤36		
1) 灰树花白色变种(白灰树花)的色泽指标不执行本标准规定			

5.1.3 盐渍灰树花

盐渍灰树花的感官指标应符合表 3 规定。

表 3 盐渍灰树花感官指标

项 目 \ 级 别	统 货
组织形态	菇形整齐、饱满,有弹性,无老化菇
残缺菇,%	≤5
色泽	呈灰白色,菇面光洁
气味	具有盐渍灰树花特有香味,无异味
杂质	无
不允许混入物	虫蛀菇、霉变菇、畸形菇、褐变菇
盐水浓度	波美 22 度以上

5.2 卫生指标

5.2.1 鲜、干灰树花

鲜、干灰树花中砷、铅、汞、六六六、滴滴涕等指标应符合 GB 7096 的规定。

5.2.2 盐渍灰树花

盐渍灰树花中砷、汞、铅、六六六、滴滴涕等指标应符合 GB 7096 中鲜食用菌的规定,微生物指标应符合 GB 2714 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

6.1.1 组织形态、色泽、不允许混入物

用目测观察。

6.1.2 气味

用鼻嗅是否有霉味、酸味及其他异味。

6.1.3 菌管长度

将灰树花菌盖纵向撕开,用卡尺测量菌盖中部的菌管长度。

6.1.4 残缺菇率

根据 GB/T 12530 取样,分检出残缺菇称重,然后按式(1)计算:

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

式中: X ——试样中残缺菇率, %;

m ——残缺菇质量, g;

M ——试样的质量, g。

6.1.5 杂质

按 GB/T 12533 规定执行。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分

按 GB/T 12531 规定执行。

6.2.2 灰分

按 GB/T 12532 规定执行。

6.2.3 膳食纤维

按 GB/T 12394 规定执行。

6.2.4 盐水浓度

用波美度测试比重计测定。

6.3 卫生指标检验

6.3.1 鲜、干灰树花的卫生指标按 GB 7096 执行。

6.3.2 盐渍灰树花中的砷、汞、铅、六六六、滴滴涕按 GB 7096 进行检测,大肠菌群按 GB/T 4789.3 进行检测,沙门氏菌按 GB/T 4789.4 进行检测,志贺氏菌按 GB/T 4789.5 进行检测,金黄色葡萄球菌按 GB/T 4789.10 进行检测,溶血性链球菌按 GB/T 4789.11 进行检测。

7 检验规则

7.1 检验分类

按 4.1、4.2、4.3 进行。

7.2 取样方法

按 GB/T 12530 规定执行。

7.3 判定规则

7.3.1 干、鲜灰树花

7.3.1.1 卫生指标、水分指标中任何一项指标不符合规定者,判定为不合格。

7.3.1.2 以表 1、表 2 中菌管长度、色泽和形状作为判定干、鲜灰树花质量级别的依据。

a) 一级品各项指标符合率为 95%;

b) 二级品各项指标符合率为 90%;

c) 三级品各项指标符合率为 80%。

7.3.1.3 同级指标其中一项达不到该级符合率,即降为下一级。

7.3.2 盐渍灰树花

7.3.2.1 卫生指标其中之一不合格即判定为不合格。

7.3.2.2 以表 3 中组织形态和色泽作为判定盐渍灰树花质量的依据,符合率达到 90%以上判定为合格。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

注明产品名称、标准代号、商标、净重、产地、厂名、厂址、质量等级、生产日期和保质期。

8.2 包装

8.2.1 鲜灰树花

鲜灰树花使用符合质量要求的蔬菜塑料周转箱包装。

8.2.2 干灰树花

干灰树花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,内包装用符合 GB 9693 卫生要求的聚丙烯树脂袋密封包装。

8.2.3 盐渍灰树花

盐渍灰树花使用符合 GB 9687 卫生要求的硬塑料桶包装。

8.3 运输

运输过程中需有防挤压、防潮、防晒、防污染措施。

8.4 贮存

8.4.1 鲜灰树花

鲜灰树花贮存要求温度在 $0\sim 5^{\circ}\text{C}$ 之间,不得与其他物品混合贮存。

8.4.2 干灰树花

干灰树花贮存库房应避风、避光、干燥,应具有防高温、高湿设备,严禁与有毒、有味物品混合存放,防止虫蛀、鼠类危害和病菌感染。

8.4.3 盐渍灰树花

盐渍灰树花贮存库房应避风、避光,应具有防高温设备,严禁与有毒、有味物品混合存放,防止虫蛀、鼠类危害和病菌感染。堆放高度不高于三层。
