

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4345—2023

猴头菇干品等级规格

Grades and specifications of dried lion's mane mushroom

2023-04-11 发布

中华人民共和国农业农村部

发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由农业农村部农产品营养标准专业委员会归口。

本文件起草单位：上海市农业科学院农产品质量标准与检测技术研究所、上海沛元农业发展有限公司、江苏安惠生物科技有限公司、农业农村部食用菌产品质量监督检验测试中心（上海）、上海科立特农产品检测技术服务有限公司、上海国森生物科技有限公司、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

本文件主要起草人：周昌艳、张艳梅、赵晓燕、何香伟、李晓贝、陈磊、庞小博、陈惠、吴伟杰、郭倩、郭林宇、范婷婷、赵志勇、鄂恒超、董慧、李旭娇、彭书婷、李健英、胡丹。



猴头菇干品等级规格

1 范围

本文件规定了猴头菇干品的术语和定义、要求、检测方法、判定规则、包装、标识和储运。
本文件适用于以栽培的猴头菇鲜品为原料，经晾晒、热风、冷冻干燥等脱水工艺制成的干制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 34318 食用菌干制品流通规范
- GB/T 37109 农产品基本信息描述 食用菌类
- NY/T 3220 食用菌包装及储运技术规范
- SN/T 0266 出口商品运输包装钙塑瓦楞箱检验规程

3 术语和定义

GB/T 12728 和 GB/T 37109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

猴头菇 **lion's mane mushroom**

猴头菇[*Hericium erinaceus* (Bull.) Pers.]又名猴头菌、猴头蘑等，隶属真菌门担子菌纲多孔菌目猴头菌科猴头菌属，因外形酷似猴头而得名。

3.2

猴头菇干品 **dried lion's mane mushroom**

猴头菇鲜品经晾晒、热风、冷冻干燥等脱水工艺制成的干制品。

3.3

破损菇 **injured mushroom**

因采收不当、采后包装时机械损伤等因素，使菇体部分或整体受到伤害破损。

3.4

菇体直径 **diameter of mushroom body**

菇体最大处横断面的长度。

4 要求

4.1 基本要求

应符合下列基本要求：

- a) 具有猴头菇特有的气味，无霉变、腐烂等异味；
- b) 无虫蛀菇；

- c) 清洁,无肉眼可见的杂质、异物;
- d) 水分含量 ≤ 12.0 g/100 g;
- e) 灰分(以干物质计)含量 ≤ 8.0 g/100 g;
- f) 农药、重金属等限量,应符合 GB 7096 的规定。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下,猴头菇干品分 3 个等级,不能纳入特级、一级、二级且未失去食用价值的列为等外级。

4.2.2 质量指标

猴头菇干品的等级应符合表 1 的要求。

表 1 猴头菇干品的等级要求

项目	特级	一级	二级
色泽	黄里带白、金黄色或淡黄色	淡黄色至深黄色	深黄色至黄褐色
形态	菇体呈单头状或倒卵状,菇形规整;大小均匀;表面须状菌刺长短、粗细和分布均匀	菇体呈单头状或倒卵状,菇形较规整;大小基本均匀;表面须状菌刺长短、粗细和分布基本均匀	菇体呈单头状或倒卵状,菇形不规整,菇体表面可有褶皱;大小不均匀;表面须状菌刺长短、粗细和分布不均匀
破损菇,% (质量比)	无	≤ 10.0	

4.2.3 等级容许度

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 10% 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。

4.3 规格

4.3.1 规格划分

以猴头菇干品的菇体直径作为规格划分的指标,分为大(L)、中(M)、小(S)3 个规格,规格的划分应符合表 2 的要求。

表 2 猴头菇干品的规格要求

项目	大(L)	中(M)	小(S)
菇体直径,cm	> 8.0	$6.0 \sim 8.0$	< 6.0

4.3.2 规格容许度

按其质量计:

- a) 大(L)规格允许有小于或等于 5% 的产品不符合该规格的要求;
- b) 中(M)和小(S)规格允许有小于或等于 10% 的产品不符合该规格的要求。

5 检测方法

5.1 感官指标

猴头菇干品应在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所,置于白色瓷盘中进行感官检验。肉眼观测猴头菇样品的色泽、形态、霉烂、虫蛀、杂质、异物,嗅闻气味。

5.2 菇体直径

用相应精度的量具,量取菇体最大和最小宽度,计算出猴头菇菇体各自直径的平均值。

5.3 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.4 灰分

按照 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.5 破损菇

按照 NY/T 3220 规定的方法测定。

6 判定规则

6.1 按色泽、形态、气味、虫蛀、破损、杂质、异物、理化指标确定猴头菇干品受检批次产品的等级。按菇体直径确定猴头菇干品受检批次产品的规格。

6.2 检验项目全部符合本文件相应要求的,判定该批产品符合该等级规格规定。若检验结果中有一项不符合的,允许从该批产品中增加抽检数量的 20%对不合格项进行复检一次。若复检仍不符合的,则按下一级别规定的容许度检验,直到判出等级规格为止。

7 包装、标识和储运

7.1 包装

应符合 GB/T 34318 和 NY/T 3220 的规定。内包装材料可使用塑料袋、塑料罐密封包装,材料应符合 GB 4806.6 的规定。外包装宜采用瓦楞纸箱包装,应符合 GB/T 6543 的规定。用于出口的包装箱应符合 SN/T 0266 的规定。

7.2 标识

7.2.1 等级标识

采用特级、一级、二级表示。

7.2.2 规格标识

采用大(L)、中(M)、小(S)表示,同时标注相应规格指标值的范围。

7.3 储运

应符合 GB/T 34318 和 NY/T 3220 的规定。猴头菇干品应储存在温度 2℃~4℃、相对湿度≤75%的冷库。运输过程中应轻装轻卸,注意防潮、防霉。