

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4346—2023

榆黄蘑等级规格

Grades and specifications of *Pleurotus citrinopileatus* Sing.

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家委员会归口。

本文件起草单位：上海市农业科学院、农业农村部食用菌产品质量监督检验测试中心（上海）、江苏安惠生物科技有限公司、上海科立特农产品检测技术服务有限公司。

本文件主要起草人：董慧、陆欢、周昌艳、赵晓燕、彭书婷、陈惠、吴伟杰、尚晓冬、王瑞娟、蔡敏、陈磊、张艳梅、李晓贝、郭倩、范婷婷、赵志勇、鄂恒超、包振伟。



榆黄蘑等级规格

1 范围

本文件规定了榆黄蘑的术语和定义、要求、检测方法、判定规则、包装、标识和储运。
本文件适用于人工栽培榆黄蘑子实体鲜品及干品。

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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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

榆黄蘑 golden oyster mushroom

中文学名金顶侧耳(*Pleurotus citrinopileatus* Sing.)，隶属担子菌门(Basidiomycota)伞菌纲(Agaricomycetes)伞菌目(Agaricales)侧耳科(Pleurotaceae)侧耳属(*Pleurotus*)。因菌盖多呈草黄色至金黄色而得名。

3.2

菌盖最大宽度 maximum width of pileu

子实体菌盖最宽的横径(最长的距离)。

3.3

残缺菇 fragmentary fruiting body

菌盖、菌柄不完整的子实体。

4 要求

4.1 基本要求

应符合下列基本要求：

- a) 具有榆黄蘑特有的香味，无霉变、腐烂等异味；
- b) 清洁，无肉眼可见的杂质、异物；
- c) 鲜品无喷淋、浸泡等异常外来水分，干品水分含量≤12.0 g/100 g；

d) 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,榆黄蘑产品分为特级、一级和二级,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

榆黄蘑等级应符合表 1 的要求。

表 1 榆黄蘑等级要求

指标		特级	一级	二级
鲜品	形态	菇形完整周正,无残缺;菌盖呈扇形、掌形或扇半球形,菌盖边缘内卷;盖厚柄粗	菇形较完整,允许有轻微残缺;菌盖呈扇形、掌形或扇半球形,菌盖边缘稍平展;盖厚柄细或盖薄柄粗	菇形较完整,允许有残缺;菌盖呈扇形、掌形或扇半球形,菌盖边缘平展;盖薄柄细
	色泽	菌柄为白色或灰白色		
		具有该品种自然颜色,同批产品色泽均匀一致,无异色斑点	具有该品种自然颜色,同批产品色泽较均匀一致,允许有轻微异色斑点	具有该品种自然颜色,同批产品色泽基本均匀一致,带有轻微异色斑点
	残缺菇,%(质量比)	无	≤2	≤4
干品	形态	菇形完整,无残缺、扭曲或畸形;菌盖呈扇形或扇半球形	菇形较完整,允许有轻微残缺、扭曲或畸形;菌盖呈扇形或扇半球形	菇形较完整,允许有残缺,无过度扭曲或畸形;菌盖呈扇形或扇半球形
	色泽	菌盖呈黄色,菌柄为淡黄色至灰白色,同批产品色泽均匀一致	菌盖呈暗黄色至黄棕色,菌柄为白色至灰白色,同批产品色泽较均匀一致	菌盖呈黄棕色至黄褐色,菌柄为灰白色至浅褐色,同批产品色泽基本均匀一致
	残缺菇,%(质量比)	无	≤2	≤4

4.2.3 等级容许度

以质量计:

- 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

以榆黄蘑菌盖最大宽度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 榆黄蘑规格要求

项目		大(L)	中(M)	小(S)
菌盖最大宽度,cm	鲜品	>5.0	3.0~5.0	<3.0
	干品	>4.5	2.5~4.5	<2.5

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

应在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所进行感官检验。将样品置于白色瓷盘等浅色背景容器

中,肉眼观测样品色泽、形态、霉烂、异物,嗅闻气味。

5.2 残缺菇

按照 NY/T 3220 规定的方法测定。

5.3 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

6 判定规则

6.1 按色泽、形态、气味、残缺、杂质、异物、理化指标确定榆黄蘑鲜品和干品受检批次产品的等级。按菌盖最大宽度指标确定榆黄蘑鲜品和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。内包装可使用吸水纸、发泡网、聚乙烯等,材料应符合 GB 4806.6、GB 4806.8 的规定。外包装可采用蔬菜周转箱、聚苯乙烯泡沫箱、瓦楞纸箱等,材料应符合 GB/T 6543 的规定。用于出口的包装箱应符合 SN/T 0266 的要求。

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。榆黄蘑鲜品应储存在温度 2℃~4℃、相对湿度 90%~95% 条件下,冷链运输。榆黄蘑干品应储存在通风、阴凉干燥、清洁的室温条件下,运输过程中应轻装轻卸,注意防潮、防霉。