

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4336—2023

脱水双孢蘑菇产品分级与检验规程

Code of practice for grading and inspecting of dehydrated *Agaricus bisporus*

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加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、兴化市联富食品有限公司、南京财经大学、河南大学。

本文件主要起草人：江宁、刘春菊、刘春泉、李大婧、杨文建、刘庆峥、宋展、康文艺、李昌勤。



脱水双孢蘑菇产品分级与检验规程

1 范围

本文件规定了脱水双孢蘑菇的术语和定义、产品等级、包装、标识、抽样、检验方法、检验规则。
本文件适用于片状和粉状脱水双孢蘑菇产品的分级与检验。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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

完整菇片 whole mushroom slice

脱水加工后形态完整的菇片。

3.2

破损菇片 damaged mushroom slice

脱水加工过程中碎裂或部分缺失的菇片。

3.3

碎片 fragment

来自破损菇片的菇碎。

3.4

杂质 extraneous matters

产品中含有肉眼可见非正常组分的外来混入物。

4 产品等级

4.1 基本要求

脱水双孢蘑菇产品应符合 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，脱水双孢蘑菇产品分为特级、一级和二级，各等级应符合表 1 的要求。

表 1 脱水双孢蘑菇产品等级要求

项目		等级标准		
		特级	一级	二级
色泽		白色或灰白色	深灰白	灰褐色
形态	片状干制品	要求片形完整,片厚均匀,基本无破损菇片	要求片形较完整,片厚较均匀,破损菇片较少	要求片形基本完整,允许有一定量碎片
	粉状干制品	要求粉体细腻,粒度均匀,不黏结	要求粉体细腻,粒度较均匀,不黏结	要求粉体粒度基本均匀,不黏结
气味		具有蘑菇应有的香气,无异味	具有蘑菇应有的香气,无异味	无异味
完整率		≥95%	≥90%	≥85%
杂质		不得检出	不得检出	不得检出
蛋白质		≥30%	≥16%	≥10%

4.2.2 等级容许度

按质量计:

- a) 特级允许有 5%不符合该等级的要求,但应符合一级的要求;
- b) 一级允许有 7%不符合该等级的要求,但应符合二级的要求;
- c) 二级允许有 9%不符合该等级的要求,但应符合 4.1 基本要求。

5 包装

5.1 包装材料

包装材料应符合相关食品安全国家标准的规定。内包装材料按 GB 4806.7 的规定执行,外包装材料按 GB/T 6543 的规定执行。

5.2 包装要求

同一包装内的脱水双孢蘑菇产品规格等级应一致,包装时不应脱水双孢蘑菇产品造成损伤。包装要牢固、防潮、整洁、无异味,便于装卸、仓储和运输。

5.3 净含量

参考国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号的规定执行。

6 标识

6.1 基本要求

标识应符合相关标准和规定。

6.2 内包装标识

应包括产品名称、规格等级、净含量、生产日期和产品生产许可证编号。

6.3 外包装标识

应包括产品名称、规格等级、净含量、生产日期、保质期、储存条件、质量等级及产品生产许可证编号,并符合 GB/T 191 的规定。

7 抽样

7.1 抽样批次

以同一投料、同一班次、同等级的产品为一个检验批次。按检验批次在堆垛各部位按规定随机抽取规定数量的样件。

7.2 抽样数量

每次随机抽取样品 2 000 g,其中 500 g 作为检样。型式检验应从接收检验合格的产品中抽取。对于预包装产品,每件小于 500 g 的,每箱取样数量不少于 1 000 g;每件大于 500 g 的,每箱取 2 件。

7.3 抽样方法

逐一开件(箱),用不锈钢手铲或乳胶手套在件(箱)内随机抽取样品。在整批货物中,包装产品以同类货物的小包装袋(盒、箱等)为基数,散装产品以同类货物的质量(kg)或件数为基数,按下列基数进行随机取样:

- 整批货物 50 件以下,抽样基数为 2 件;
- 整批货物 50 件~100 件,抽样基数为 4 件;
- 整批货物 101 件~200 件,抽样基数为 5 件;
- 整批货物 201 件及以上,以 6 件为最低限度,每增加 50 件加 1 件;

小包装质量不足检验所需质量时,适当加大抽样量。在抽样过程中,应注意观察产品的色泽、气味、形态、杂质等。

8 检验方法

8.1 检验流程

检验流程见图 1。

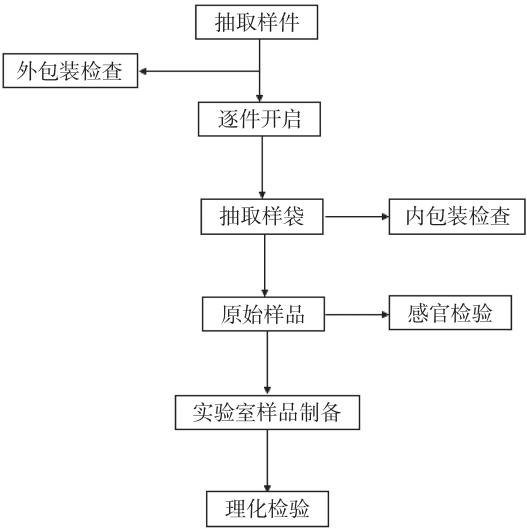


图 1 脱水双孢蘑菇检验流程

8.2 感官检验

8.2.1 环境

检验室内应清洁干燥、保持明亮,避免直射阳光,无异味,温度应控制在 15℃~25℃。

8.2.2 色泽、形态

称取样品不少于 200 g 置于白瓷盘内,在自然光下采用目测法观察其色泽、形态。

8.2.3 气味

打开样品容器或包装,采用嗅闻的方法检验。

8.2.4 完整率

将四分法缩分后的样品在感量 0.01 g 天平上称量不少于 200 g,置于白色搪瓷盘中,检出其中完整菇片、破损菇片和碎片,作详细记录,按公式(1)计算百分率。

$$X = \frac{m_a}{m_s} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X ——完整率的数值,单位为百分号(%) ;
- m_a ——试样完整菇片质量的数值,单位为克(g) ;
- m_s ——试样质量的数值,单位为克(g)。

8.3 理化检验

8.3.1 样品准备

将理化抽检样品全部倒在洁净的混样塑料布上,经充分混合,用四分法进行缩分,分取平均样品,样品数量应不少于 2 000 g。

8.3.2 蛋白质测定

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

8.4 包装标识检验

8.4.1 外包装

检验包装使用性能,即检查外包装是否坚固、完整,是否清洁卫生,有无污染、破损、潮湿、发霉现象,封口是否牢固,适用于长途运输。

8.4.2 内包装

检验内包装有无破损、污染。

8.4.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

8.4.4 标识

包装标识按 GB 7718 和 GB 28050 规定的方法核验,储运标识按 GB/T 191 规定的方法核验。

9 检验规则

9.1 检验分类

9.1.1 出厂检验

每批产品出厂时,应由企业检验部门对产品的感官、理化指标和包装标识等进行检验。

9.1.2 型式检验

型式检验的项目为本文件第 4、5、6 章中规定的全部项目。有下列情形之一时,应进行型式检验:

- a) 当原料、配料、生产工艺发生较大改变时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 停产半年以上又恢复生产时;
- d) 正常生产情况下,每年进行 1 次;
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

9.2 判定规则

9.2.1 抽检样品的检测值符合表 1 中的检测指标,则判定为相应的级别。

9.2.2 其中任何一项及以上检测值达不到表 1 该等级质量要求的,逐级降至符合的等级。

9.2.3 达不到二级检测指标要求的产品为等外品。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令 2023 第 70 号 定量包装商品计量监督管理办法
-