



中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1919—2018
代替 LY/T 1919—2010

元蘑干制品

Forest food—Dried products of *Hohenbuehelia serotina*

2018-12-29 发布

2019-05-01 实施

国家林业和草原局 发布



中 华 人 民 共 和 国 林 业
行 业 标 准
元 蘑 干 制 品
LY/T 1919—2018

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字
2019 年 10 月第一版 2019 年 10 月第一次印刷

*

书号: 155066·2-34269 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

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工总局提出。

本标准由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)归口。

本标准起草单位:黑龙江省林业科学院、黑龙江省林副特产研究所、黑龙江省食用菌产业技术创新战略联盟。

本标准主要起草人:张学义、冯磊、吴洪军、佟立君、赵眉芳、张东来、于沿泽、徐文煦。

元蘑干制品

1 范围

本标准规定了元蘑(*Hohenbuehelia serotina*)干制品的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于鲜元蘑,经去除杂质、干燥、包装制成的元蘑干制品。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 12533 食用菌杂质的测定
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则术语和定义

3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

3.1

元蘑干制品 **dried products of *Hohenbuehelia serotina***
元蘑经去除杂质、干燥、包装制成的产品。

4 要求

4.1 感官质量要求

应符合表 1 要求。

表 1 感官质量要求

项 目	指 标	
	野 生	人 工 栽 培
破损菇的质量分数/%	≤ 15	10
虫蛀菇的质量分数/%	≤ 15	5
一般杂质 ^a /%	≤ 1	0.5

表 1 (续)

项 目	指 标	
	野 生	人 工 栽 培
有害杂质 ^b /%	无	
霉烂菇	无	
色泽	淡黄色、黄褐色	
组织形态	菌盖硬破损深度小于 1.5 cm、长度小于 2 cm、菇体横径长大于 6 cm、 菇柄长小于 1.5 cm,菇形正常、规整	
气味	具有元蘑特有的气味,无异味	
含水率/%	12	
^a 一般杂质指元蘑以外的植物性物质。 ^b 有害杂质指有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质(如人畜毛发、金属、砂石等)。		

4.2 安全卫生要求

- 4.2.1 污染物限量应符合 GB 2762 和有关规定的要求。如国家出台新标准或要求,服从新标准或要求。
- 4.2.2 农药残留限量应符合 GB 2763 和有关规定的要求。如国家出台新标准或要求,服从新标准或要求。

5 检验方法

5.1 感官质量要求检验

5.1.1 色泽、气味、组织形态的检验方法

采用目测、手摸、鼻闻、口尝、尺量等方法检验色泽、组织形态、气味。

5.1.2 破损菇、虫蛀菇的检验方法

随机抽取样品 500 g(精确至±0.1 g),分别拣出破损菇、虫蛀菇,用感量为 0.1 g 的天平称其质量,并按式(1)和式(2)分别计算其占样品的百分率,结果精确到小数点后一位。

$$X_1 = \frac{m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

- X_1 ——破损菇的质量分数,%;
- m_1 ——破损菇的质量,单位为克(g);
- m ——样品的质量,单位为克(g)。

$$X_2 = \frac{m_2}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(2)$$

式中:

- X_2 ——虫蛀菇的质量分数,%;
- m_2 ——虫蛀菇的质量,单位为克(g);

m ——样品的质量,单位为克(g)。

5.1.3 杂质

按 GB/T 12533 规定执行。

5.1.4 含水率

按 GB 5009.3 规定执行。

5.2 安全卫生要求检验

5.2.1 污染物限量

按 GB 2762 规定执行。

5.2.2 农药残留限量

按 GB 2763 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批规则

同产地的产品作为一个检验批次,农贸市场和超市相同进货渠道的产品作为一个检验批次。

6.2 取样方法

按 GB/T 30642 规定执行。

6.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验,检验合格后并出具产品质量合格证,方可出厂。出厂检验项目为感官指标、水分。

6.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目,正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 产品正式投产时;
- b) 工艺有较大改变可能影响质量时;
- c) 停产半年以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上述检验有较大差异时;
- e) 产品质量监督部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 感官指标中有不合格者,可加倍抽样复验收报告一次,若仍不合格,则判定该批次产品不合格。

6.5.2 理化及卫生指标中任何一项不能达到要求的,即判该项批次产品不合格。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 储运图示标志按 GB/T 191 规定执行。

7.2 包装

产品用塑料袋包装,外包装用瓦楞纸箱包装。亦可根据用户需要采用其他包装。所有包装材料应符合卫生要求和国家相关标准。包装要牢固,并满足要求的强度。

7.3 运输和贮存

7.3.1 运输工具

运输工具应清洁、干燥,有防雨防潮设备。

7.3.2 装卸

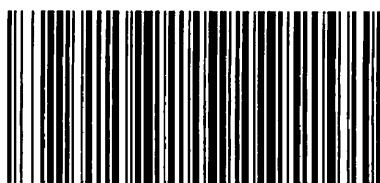
小心装卸,堆垛牢靠,不得重压。

7.3.3 混运

不得与有毒、有害、有异味或潮湿的物品混运。

7.4 贮存

产品应放在阴凉、干燥、通风的仓库中密闭遮光贮存。存放时应离墙离地 20 cm,不得与有毒、有害、有异味或潮湿、易污染等物品一起存放。仓库应有防蝇、防尘、防鼠设施。



LY/T 1919-2018

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-34269

定价: 14.00 元