



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 38581—2020

## 香 菇

Oak mushroom

2020-03-31 发布

2020-07-01 实施

国家市场监督管理总局 发布  
国家标准化管理委员会



## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、仲景食品股份有限公司、湖北省香菇产业技术研究院、河北农业大学、云南省供销合作社科学研究所。

本标准主要起草人：孙达锋、邵丽梅、朱新成、董娇、李新伟、孙伟、左妮娜、田益玲、张琳。

# 香 菇

## 1 范围

本标准规定了香菇的相关术语和定义、要求、取样、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于栽培的香菇鲜品和干品。

## 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 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/T 12533 食用菌杂质测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 香菇 oak mushroom

隶属真菌界(Fungi)、担子菌门(Basidiomycota)、伞菌纲(Agaricales)、脐菇科(Omphalotaceae)、小香菇属(*Lentinula*)的一类大型真菌。

注1: 俗名香菌、香蕈、香蕈、香信、冬菇。

注2: 贸易中习惯把菌盖表面有天然龟裂纹的香菇称为花菇,根据菌盖厚薄分为厚菇和薄菇,根据栽培季节分为春栽香菇和秋栽香菇。

### 3.2

#### 菌褶 lamellae; gill

垂直于菌盖下侧呈辐射状排列的片状结构,其上形成担子,产生担孢子。

[GB/T 12728—2006,定义 2.2.35]

### 3.3

#### 内菌幕 inner veil

某些伞菌菌盖与菌柄相连接覆盖菌褶的菌膜。

[GB/T 12728—2006,定义 2.2.43]

3.4

菌盖直径 diameter of the cap

$\phi_{max}$

菌盖最大处横断面的长度。

3.5

香菇鲜品 fresh *Lentinula edodes*

采收后直接销售的香菇。

3.6

香菇干品 dry *Lentinula edodes*

经过干燥处理的香菇。

注：本标准的香菇干品含整菇、香菇柄、香菇粉、香菇粒(丁)、香菇丝、香菇片。

3.7

杂质 extraneous matters

除香菇以外的异物。

4 要求

4.1 感官要求

4.1.1 基本要求

香菇应符合下列基本要求：

- 无毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物；
- 无霉烂菇；
- 具有香菇应有的气味，无异味。

4.1.2 鲜品

香菇应新鲜，按形态分三个等级，每个等级分五个规格；其他应符合表1的规定。不能归入一级、二级、三级但未失去食用价值的列为等外级。标注为花菇的，菌盖表面应有明显天然龟裂纹，龟裂纹呈白色、乳白色、茶色。

表 1 鲜品感官要求

项 目	指 标			试验方法
	一级	二级	三级	
形态	形态自然；菌盖呈扁半球形圆整，内菌幕完好，菌肉组织韧性好	形态自然；菌盖呈扁半球形或近伞形规整，内菌幕稍有破裂	菌盖呈扁半球形或近平展	见 6.1.2
色泽	菌盖淡褐色至褐色；菌褶、菌柄乳白色至浅黄色或略带褐色斑点			
规格 $\phi_{max}$ /cm	$\phi_{max} < 2.0, 2.0 \leq \phi_{max} < 4.0, 4.0 \leq \phi_{max} < 6.0, 6.0 \leq \phi_{max} < 8.0, \phi_{max} \geq 8.0$			见 6.1.3
杂质/% $\leq$	1.0			见 6.1.5

## 4.1.3 干品

## 4.1.3.1 整菇

按形态和菌柄长度分三个等级,每个等级分五个规格;其他应符合表2的规定。不能归入一级、二级、三级但未失去食用价值的列为等外级。标注为花菇的,菌盖表面应有明显天然龟裂纹,龟裂纹呈白色、乳白色、茶色。

表2 整菇感官要求

项 目	指 标			试验方法
	一级	二级	三级	
形态	形态圆整;菌盖呈扁半球形,菌盖边缘内卷,且贴近菌柄	形态自然;菌盖呈扁半球形或近伞形规整	菌盖呈扁半球形、伞形或铜锣状	见 6.1.2
色泽	菌盖淡褐色至褐色;菌褶、菌柄米白色至浅黄色			
规格 $\phi_{\max}$ /cm	$\phi_{\max} < 2.0, 2.0 \leq \phi_{\max} < 3.0, 3.0 \leq \phi_{\max} < 5.0, 5.0 \leq \phi_{\max} < 7.0, \phi_{\max} \geq 7.0$			见 6.1.3
菌柄长度	与菌盖卷边持平	$\leq$ 菌盖直径		见 6.1.4
杂质/% $\leq$	0.5			见 6.1.5

## 4.1.3.2 香菇柄

应符合表3的规定。

表3 香菇柄感官要求

项 目	指 标	试验方法
形态	圆柱状,大小、长短大致均匀	见 6.1.2
色泽	近白色或灰白色,色泽均匀	
杂质/% $\leq$	1.0	见 6.1.5

## 4.1.3.3 香菇粉

应符合表4的规定。

表4 香菇粉感官要求

项 目	指 标	试验方法
形态	粉状或颗粒状	见 6.1.2
色泽	灰白色至浅黄色,色泽均匀	
杂质/%	不允许	见 6.1.5

## 4.1.3.4 香菇粒(丁)

应符合表5的规定。

表 5 香菇粒(丁)感官要求

项 目	指 标	试验方法
形态	粒(丁)状,大小较均匀	见 6.1.2
色泽	灰白色至浅黄色	
杂质/% ≤	1.0	见 6.1.5

## 4.1.3.5 香菇丝

应符合表 6 的规定。

表 6 香菇丝感官要求

项 目	指 标	试验方法
形态	丝状,大小较均匀	见 6.1.2
色泽	灰白色至浅黄色	
杂质/% ≤	1.0	见 6.1.5

## 4.1.3.6 香菇片

应符合表 7 的规定。

表 7 香菇片感官要求

项 目	指 标	试验方法
形态	片状,大小均匀	见 6.1.2
色泽	近白色或灰白色	
杂质/% ≤	1.0	见 6.1.5

## 4.1.4 等级允许误差范围

4.1.4.1 香菇鲜品等级的允许误差范围:各等级中形态未达到该等级要求的产品超过取样重量的 5%,则一级降为二级,二级降为三级,三级降为等外级。

4.1.4.2 干品整菇等级的允许误差范围:各等级中形态、菌柄长度未达到该等级要求的产品超过取样重量的 5%,则一级降为二级,二级降为三级,三级降为等外级。

## 4.2 理化要求

应符合表 8 的规定。

表 8 理化要求

项 目	指 标		试验方法
	香菇鲜品	香菇干品	
水分/% ≤	90.0	13.0	见 6.2.1
灰分(以干重计)/% ≤	8.0		见 6.2.2

### 4.3 净含量

预包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 取样

### 5.1 包装产品取样

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,按下列整批货物件数从不同位置随机取样:

- 整批货物不超过 100 件,取 2 件;
  - 整批货物不超过 500 件,取 3 件;
  - 整批货物不超过 1 000 件,取 4 件;
  - 整批货物超过 1 000 件,每增加 500 件(不足 500 件者按 500 件计)增取 1 件。
- 小包装重量不足检验所需重量时,适当加大取样量。

### 5.2 散装产品取样

散装产品以同类货物的重量(kg)为基数,从不同位置随机取样,取样 3 份~5 份,鲜品每份 0.5 kg~1.0 kg,干品每份 0.2 kg~0.5 kg。

## 6 试验方法

### 6.1 感官指标

#### 6.1.1 检验条件

香菇鲜品、干品应在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所感官检验。

#### 6.1.2 形态、色泽、气味

肉眼观察形态、色泽、霉烂菇、毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物,鼻嗅判断气味。

#### 6.1.3 规格 $\phi_{\max}$

随机抽取不少于 10 个香菇,用游标卡尺量取每个香菇的菌盖直径,计算出平均值。

#### 6.1.4 菌柄长度

随机抽取不少于 10 个干香菇,用精确度为 0.1 cm 的量具,量取每个香菇菌盖卷边与菌柄连接处到菌柄末端的长度,计算出平均值;肉眼观察菌柄是否与菌盖卷边持平。

#### 6.1.5 杂质

香菇鲜品及除香菇粉外的香菇干品按 GB/T 12533 规定的方法测定。香菇粉肉眼观察有无杂质。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

## 6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

## 6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批规则

同一产地、同一批次、同一等级作为一个检验批次。

### 7.2 检验分类

#### 7.2.1 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、标志和包装。检验合格后,附合格证方可交收。采购方对产品另有约定者除外,以供需双方约定为准。

#### 7.2.2 型式检验

型式检验应对第 4 章规定的全部项目进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- b) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时;
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

### 7.3 判定规则

7.3.1 形态指标规定确定鲜品受检批次产品的等级。形态、菌柄长度指标规定确定干品整菇受检批次产品的等级。如有指标不合格的,允许在同批次产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检,若仍有一项不合格,则判定该批产品为不合格。

7.3.2 批次样品的标志、包装、净含量不合格时,允许生产者进行整改后再申请复检一次;复检仍按原要求,以复检结果作为最终判定依据。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 8.2 包装

外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求,泡沫周转箱应具有防湿、耐压功能。

### 8.3 运输

8.3.1 运输时应轻装、轻卸、防重压,避免机械损伤。

8.3.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。



8.3.3 防日晒、防雨淋、不可裸露运输。

8.3.4 不得与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运。

8.3.5 香菇鲜品：在 $1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 条件下冷藏运输。

8.3.6 香菇干品：在常温并保持干燥条件下运输。

#### 8.4 贮存

8.4.1 不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。

8.4.2 香菇鲜品：常温下贮存或在 $1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 下贮存，每隔3 d检查，及时清除霉变菇并做好记录。

8.4.3 香菇干品：在通风、洁净，有防潮、防霉、防虫和防鼠设施的阴凉(温度 $\leq 20\text{ }^{\circ}\text{C}$ )干燥的库房贮存；或在温度 $1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\leq 75\%$ 的冷库贮存。

---

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
香 菇

GB/T 38581—2020

\*

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](http://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

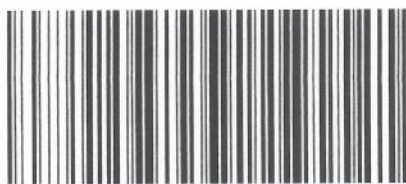
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 16 千字  
2020年3月第一版 2020年3月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-64378 定价 16.00 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



GB/T 38581-2020