

ICS 11.080
CCS C 59

DB21

辽宁省地方标准

DB 21/XXXX—XXXX

食用菌贮运规程 第2部分：大球盖菇

Technical regulations for storage and transportation of *Stropharia rugosoannulata*

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

辽宁省市场监督管理局 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。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：沈阳农业大学，辽宁江荟菌业生产有限公司。

本文件主要起草人：孙炳新、张云鹤、李拖平、朱峰、张鹏、张季军、吕立涛、辛广、张中秋、刘鑫。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号）、联系电话：024-23447862。

文件起草单位通讯地址：沈阳农业大学（沈阳市沈河区东陵路120号）、联系电话：024-88487055。

食用菌贮运规程 第2部分：大球盖菇

1 范围

本标准规定了大球盖菇的采收、包装、预冷、贮藏、运输和档案管理等技术内容。
本标准适用于大球盖菇（鲜品）的采收和贮运。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 12728 食用菌术语

NY/T 749 绿色食品 食用菌

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

NY/T 3220 食用菌包装及贮运技术规范

3 术语及定义

GB/T12728 界定的术语和定义适用于本标准。

4 采收

采收期

大球盖菇的菌伞尚未完全伸开，菌盖边缘稍内卷，子实体菌褶尚未全部伸开即为采收最佳时期，应选柄粗、盖肥、不开伞的鲜菇进行采收。

采收方法

采收时，捏住菌柄基部，转动菇体，松动后拔起，避免伤及周围小菇。

采收要求

4.3.1 适宜在早上采收，出菇旺季视情况可每天早晚各采收一次。

4.3.2 采收时，建议用湿毛巾及时去除手上粘连的泥土等杂物，保持手部的清洁。

4.3.3 采收后应及时清除根基部残留的泥土、培养料、菌丝束杂物，剔除异种、不完整蘑菇。

质量要求

鲜品质量要求应符合 NY/T 749 中的感官指标和理化指标等要求。

产品包装

利用聚苯乙烯（PS）泡沫箱或聚乙烯（PE）或聚丙烯（PP）薄膜袋进行包装，或根据客户要求进行包装。为防止热量积累，包装应保持开盖或敞口，直至预冷完毕。包装材料应符合GB/T 4806.7的要求。

5 预冷

预冷前准备

预冷前应对预冷库、包装容器、工具等进行清洁及消毒。入库前 1 d~2 d 应将库温降至 0 °C~1 °C，温度分布要均匀。

预冷要求

按照 NY/T 3220 规定进行执行。采收温度在 0 °C~15 °C之间，预冷应在采收后 4 h 内进行；采收温度在 15 °C~30 °C之间，预冷应在采收后 2 h 内进行；采收温度达到 30 °C以上，则预冷应在 1 h 内进行。

预冷温度

预冷温度设置为 0 °C~1 °C，待菇体温度降至 3 °C 左右方可入库贮藏。

6 贮藏

温度与湿度条件

宜采用冷库贮藏，贮藏温度为 1 °C~4 °C，相对湿度控制在 70 % 左右。

入库

入库时按入库时间、批次、等级分别码放，并设置相关标识。堆码要稳固、有空隙，便于空气流通、维持库内温度的均匀性。

6.3 管理

贮藏期间定期观测记录贮藏温度与湿度，根据菇体贮藏品质的变化状况适时结束贮藏；出库前应进行检查，发现腐烂、微生物侵染等异常菇体及时剔除。

7 运输包装

包装容器与包装材料

在运输过程中可采用聚苯乙烯（PS）发泡箱或塑料包装袋衬瓦楞纸箱或塑料周转箱等包装容器。聚苯乙烯（PS）发泡箱应符合GB 4806.7的规定；瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定；塑料周转箱应符合GB/T 5737的规定。

包装标识

包装标识应符合GB/T 191和NY/T 1655的规定。

8 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物；短距离可采用常温运输，长距离应采用冷藏车运输，运输温度控制在2℃~8℃。

9 档案管理

应详细记录大球盖菇的品种、产地、数量、产品流向和运输时间，以及采收、预冷、贮藏、运输等环节所采用技术措施等内容，建立档案。档案保存2年以上。
