

ICS 67.040
X 08
备案号:37154—2012



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10717—2012/ISO 7561:1984

栽培蘑菇 冷藏和冷藏运输指南

Cultivated mushrooms—Guide to cold storage and refrigerated transport

(ISO 7561:1984, IDT)

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 7561:1984《栽培蘑菇 冷藏和冷藏运输指南》(英文版),其技术内容与 ISO 7561:1984 一致。

本标准作了下列编辑性修改:

- 删去 ISO 7561:1984 标准前言和引言;
- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 结构上进行了调整,删去了 ISO 7561:1984 的第 2 章,将其改为参考文献;
- 对标点符号进行了删改。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、厦门市格灵生物技术有限公司、中国人民大学农业与农村发展学院、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、深圳市联合纵横国际货运代理公司。

本标准主要起草人:李江华、朱玉梅、陈智勇、张晶、幸汐媛、李丹、孙鑫、于林鑫、景洪德。

栽培蘑菇 冷藏和冷藏运输指南

1 范围

本标准给出了鲜食或加工用栽培蘑菇(双孢菇, *Agaricus bisporus* L.)的冷藏和长距离冷藏运输的技术条件。

2 采收和包装

2.1 采收

采收应在蘑菇的生长阶段进行,应符合 2.2 的质量要求,否则蘑菇易开伞,品质下降。在适宜栽培的季节或较高温度的(16℃~20℃)室内栽培时应每日采收。在适宜栽培季节的末期或较低温度的(10℃~20℃)室内栽培时可隔日采收。

即使在低温条件下,挤压或摩擦蘑菇易使其变色。从采收到消费的过程中应轻拿轻放。采收时应转动蘑菇使其脱离菌床以免损伤菇柄,同时也减少附带的泥土和杂菌。采收后应去除菇柄上残留的杂物。菌床表面有土壤覆盖时菇柄末端应以合适的角度用锐刀切去。为保证质量,从采收到食用或加工前应将蘑菇放置在包装盒中。

需要时可将蘑菇清洗,应在几分钟内用吸水物将其干燥,持续存在的表面水分会使蘑菇变褐或变粘。强制通风不适合清洗后蘑菇的干燥,易使其萎蔫。

2.2 质量要求

应小心处理采收后的蘑菇,保持其新鲜、优质和色泽一致。因不同品种,蘑菇应是均匀一致的白色、乳白色或浅奶油色。菌盖应是球形或半球形,根据市场要求,菌伞或闭或开。菇柄应饱满,其末端可切除或完整保留。蘑菇应富有弹性,表面无异常的水分,无机械损伤、霉烂和虫伤。

2.3 分级和包装

分级应按照相关的国家标准进行。在进行国际贸易时,分级应符合公认的国际标准。包装使用坚固的材料效果最好,在不挤压的情况下应紧密包装。松散的包装易导致搬运中的擦伤,而过紧的包装易导致压伤,这两种损伤均会使蘑菇变色和质量下降。

蘑菇宜采用内衬天然纤维纸的木箱或纤维板容器包装,也可放置于木箱中的纤维板托盘或塑料托盘上。包装外应覆盖打孔薄膜或塑料拉伸薄膜,以防水分流失。包装材料应为新的、清洁的,其材质不会对蘑菇产生任何影响。

3 贮藏和运输条件

3.1 总则

蘑菇是所有园艺产品中最不耐贮藏的,采收后应尽快消费,只有在特殊的情况下才进行贮藏。如果贮藏或运输蘑菇,应在采收后和包装前立即预冷到适宜的温度,不应低于 2℃。