ICS 65.020.99
B 08

DB12

天 津 市 地 方 标 准

DB12/T 758.4—2020

低温物流保鲜技术规程
第4部分：双孢菇

Technological standards for cold storage and logistics—Part4：Agaricus bisporus

地方标准信息服务平台

2020－12－17发布 2021－01－16实施

天津市市场监督管理委员会 发布

前　　言

DB12/T 758《低温物流保鲜技术规程》分为以下几个部分

——第 1 部分：蒜薹

——第 2 部分：树莓

——第 3 部分：桃

——第 4 部分：双孢菇

——第 5 部分：草莓

——第 6 部分：鲜食葡萄

——第 7 部分：鲜卫青萝卜

……

本部分为DB12/T 758的第4部分。

本部分按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本部分由天津市农业农村委员会提出并归口。

本部分起草单位：国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）、天津科技大学、天津商业大学、天津农学院、西华大学、齐鲁工业大学。

本部分主要起草人：张娜、关文强、于晋泽、董成虎、陈存坤、纪海鹏、阎瑞香、邢亚阁、侯召华、闫师杰、朱志强、集贤、梁丽雅、刘斌。

地方标准信息服务平台

低温物流保鲜技术规程
第 4 部分：双孢菇

1 范围

本标准规定了在低温物流保鲜条件下，双孢菇的质量、采收、分级、杀菌处理、包装、预冷、包装、贮藏、运输等技术要求。

本标准适用于鲜食双孢菇的低温物流保鲜。

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，仅所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 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 15618 土壤环境质量标准

GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 1790 双孢蘑菇等级规格

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY/T 5333 无公害食品 食用菌生产技术规程

3 采收要求

3.1 采前要求

双孢菇种植土壤环境质量要求、基质安全性、菌种的选择、生产应分别符合GB 15618、NY 5099、NY/T 528和NY/T 5333的要求。双孢菇采收前一天停止给菇棚加湿，采收当天提前给菇棚通风1h～2h后进行采收。

3.2 采收期

适时、分批采收。要求双孢菇成熟度为8成～9成，双孢菇子实体已充分生长，但菌盖边缘内卷未开伞，推荐菌盖不超过4cm时采收。

3.3 采收方法

3.3.1 采收时应戴上一次性手套，避免手直接触及菇体，轻摘、轻放。

3.3.2 采摘时左手手指夹紧菇柄，菌盖向外倾斜，右手用刀切断菇柄基部，菇柄应留 0.5cm～1cm。

3.3.3 采摘过程中边采边分级，保证一次性装箱（盒、袋）。

地方标准信息服务平台