

# 全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范

CAQS/MTYX 1012-2026

---

## 香菇类



2026-03-03 印发

2026-03-03 实施

---

农业农村部农产品质量安全中心

# 全国名特优新农产品营养品质评价鉴定规范 香菇类

## 1 范围

本文件规定了香菇类全国名特优新农产品营养品质评价鉴定的抽样与样品处理、评价鉴定要求和综合评价意见。

本文件适用于香菇类全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的香菇类产品的营养品质评价鉴定。

## 2 规范性引用文件

以下文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 30987 植物中游离氨基酸的测定
- GB/T 34318 食用菌干制品流通规范
- GB/T 45197 食用菌鲜品流通技术规范
- NY/T 1061 香菇等级规格
- NY/T 1676 食用菌中粗多糖的测定 光光度法
- NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范
- NY/T 3872 食用菌中 L-麦角硫因的测定 超高效液相色谱法
- NY/T 4724 食用菌及制品中麦角甾醇和麦角甾醇过氧化物的测定

## 3 术语和定义

GB/T 12728 和 NY/T 1061 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 抽样与样品处理

### 4.1 抽样

#### 4.1.1 抽样单位

抽样单位应为委托单位或受委托的全国名特优新农产品营养品质评价鉴定机构（以下简称“评价鉴定机构”）。

#### 4.1.2 被抽样单位

被抽样单位应为全国名特优新农产品或申请认定全国名特优新农产品的产品的生产经营主体。

#### 4.1.3 抽样时间

抽样时间应在该产品最佳品质期内。鲜品应在采收后 24 h 内完成抽样；干制品应在产品保质期内抽样。样品应符合上市消费的条件。

#### 4.1.4 抽样方法

抽样方法应符合 NY/T 2103 相关规定。抽样应遵循随机性、代表性、可行性和公正性等原则。同批产品中任一个体应有相同概率被抽作样品。样品应能代表该产品所有生产经营主体。应抽取产地、生产批次和品种一致的香菇样品，样品应符合 NY/T 1061 同一等级规格的规定。对于鲜品，每个生产经营主体应抽取 1 kg 样品；对于干制品，每个生产经营主体应抽取 0.5 kg 样品。对于多件数的产品，应将抽取的所有原始样品混匀后，以四分法缩分，鲜品应缩分至 1 kg，干制品应缩分至 0.5 kg，作为一份样品。应由抽样单位和被抽样单位共同确认样品的有效性。

### 4.2 样品制备与保存

#### 4.2.1 样品封装

抽样后应立即对样品进行封装。在封装时，应将原始样品均分为正样和副样，单独封装。应使用洁净干燥的自封袋封装样品。应在封样容器外表面或标签上标注样品名称、样品类别、样品规格、抽样时间、抽样地点、抽样人等信息。

#### 4.2.2 样品运输

鲜品样品运输应符合 GB/T 45197 相关规定，运输时间应控制在 48 h 以内。干制品样品运输应符合 GB/T 34318 相关规定，运输时间应控制在 7 d 以内。

注：运输时间指完成样品封装至完成样品交接所需时间。

#### 4.2.3 样品交接

应由评价鉴定机构的样品管理员接收样品。接收样品时，应核对样品信息，检查样品封装和样品状态，清点样品数量，并做记录。

#### 4.2.4 样品保存

鲜品样品应置于 0℃~4℃ 下低温保存，保存时间不应超过 24 h。干制品样品应置于阴凉干燥处室温保存。样品应在完成交接后 72 h 内完成评价鉴定。评价鉴定机构应按委托单位要求或内部规定保存副样。

## 5 评价鉴定

### 5.1 感官要求

香菇类全国名特优新产品应符合表 1 的基本要求。对于低温保存的样品，应自然恢复至常温后进行感官评价。

表 1 香菇类全国名特优新产品应符合的感官要求

项目	要求	检验方法
形态	外形圆整，规格一致，菌柄和菌褶整齐，花菇龟裂纹自然，开伞度符合特级或一级标准（参照 NY/T 1061）（见图 1）	目测法
色泽	色泽均匀（见图 1）	目测法
气味	具有香菇特有的气味，无异味	嗅觉鉴别法



a) 鲜品香菇



b) 干制品香菇

图 1 香菇的形态和色泽

## 5.2 营养品质要求

香菇类全国名特优新农产品的营养品质应符合表 2 的要求。一般性指标为必测指标。特征性指标至少选测一项，包括但不限于蛋白质、粗多糖、鲜味氨基酸（谷氨酸+天冬氨酸）、麦角硫因和麦角甾醇等，可根据产品特性自主选择。如选测指标未在本文件中列出，含量要求和检验方法应优先参照现行国家标准、行业标准或权威文献。

表 2 香菇类全国名特优新产品应符合的营养品质要求

类别	项目	含量要求	检验方法
一般性指标	蛋白质 (g/100 g)	≥ 20.0 (香菇干制品) ≥ 2.0 (香菇鲜品)	GB 5009.5
	粗多糖 (g/100 g)	≥ 6.0 (干重计)	NY/T 1676
特征性指标	鲜味氨基酸 (谷氨酸+天冬氨酸) (mg/100 g)	≥500.0 (干重计)	GB/T 30987
	麦角硫因 (mg/100 g)	≥ 90.0 (干重计)	NY/T 3872
	麦角甾醇 (mg/100 g)	≥250.0 (干重计)	NY/T 4724

## 6 综合评价意见

应根据产品外在特征和独特性营养品质指标，提出明确具体的综合评价意见。独特性营养品质指标部分仅可描述按 5.2 规定进行评价鉴定的项目。在描述独特性营养品质指标时仅可使用“大于”“小于”“符合”或“优于”等表述。当且仅当某项指标的实测值符合含量要求，且与含量要求阈值的差值在 10%以上时，可使用“优于”描述。含量要求以范围表示的指标，仅可使用“符合”描述。

示例：

该产品在 XXXXX 县域范围内，在其独特的生产环境下，具有 XXXXX 的感官特征；独特性营养品质指标 A 大于参照值，B 小于参照值，C 符合参照值，D 优于参照值……。综合评价，XXXXX 符合全国名特优新产品认定的基本条件和要求。

## 7 有关说明

本文件由上海市农业科学院农产品质量标准与检测技术研究所，农业农村部农产品质量安全中心，河南省农业科学院农产品质量安全研究所牵头起草，主要起草人员：赵晓燕、鄂恒超、谢璇、王雁楠、郝学飞、周昌艳、冯书惠、李晓贝、范婷婷。