

ICS 67.080.20

B 31

中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：58148-2018

DB53

云南省地方标准

DB53/T 857—2018

地理标志产品 楚雄牛肝菌

2018 - 03 - 01 发布

2018 - 06 - 01 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局2005年第78号令《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准的编写符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由楚雄州人民政府提出。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：楚雄州林业科学研究所、楚雄州质量技术监督局、楚雄州质量技术监督综合检测中心。

本标准主要起草人：白宏芬、杨彝华、李向梅、施庭有、白永顺、杨正平、罗彬睿、刘琼波、刘增军、李洪亮、慕丽琴、黄昆、李朝发、杨立欧、吕任一、李天良。

地理标志产品 楚雄牛肝菌

1 范围

本标准规定了地理标志产品楚雄牛肝菌的术语和定义、保护范围、立地条件、产品分类、采收、加工工艺、要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的楚雄牛肝菌鲜品和速冻品。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 23191 牛肝菌 美味牛肝菌

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

牛肝菌

隶属担子菌门(*Basidiomycota*)，伞菌纲(*Agaricomycetes*)，牛肝菌目(*Boletales*)，牛肝菌科(*Boletaceae*)的可食用的真菌。

3.2

楚雄牛肝菌

国家质量监督检验检疫总局批准的楚雄州保护范围内符合本标准规定的牛肝菌产品，主要有白牛肝菌复合群(*Boletus bainiugan species complex*)（俗称美味牛肝菌）、远东皱盖牛肝菌(*Rugiboletus*

extremiorientalis) (俗称黄牛肝)、茶褐牛肝菌 (*Sutorius brunneissimus*) 和灰褐牛肝菌 (*Boletus griseus*) (俗称黑牛肝) 等种类。

3.3

子实体

产生孢子的真菌组织器官。指供食用的菇体，即牛肝菌菌体。

3.4

菌盖

指大型真菌子实体支撑产生孢子构造的盖状构造。指牛肝菌子实体上部半球形、凸镜形至近平展形盖状或帽状部分，由菌肉和菌管组成。牛肝菌的菌盖位于菌柄之上。

3.5

菌管

子实体上着生孢子的管状结构，牛肝菌的菌管长于菌盖的下侧。

3.6

菌柄

大型真菌子实体支撑菌盖的柄状构造。牛肝菌的菌柄长于菌盖之下，上连接菌盖，下长于基质。

3.7

菌肉

包括菌盖菌肉和菌柄菌肉，指菌盖表皮和菌管之间的部分，以及菌柄的内部组织。

3.8

虫道

虫吃过留下的痕迹。

4 保护范围

地理标志产品楚雄牛肝菌保护范围限于国家质量监督检验检疫总局2016年第128号公告规定的范围，即云南省楚雄州现辖行政区域位于东经100° 43′ 至102° 20′，北纬24° 4′ 至26° 30′，生长楚雄牛肝菌的区域范围，具体见附录A。

5 立地条件

产地范围内的云南松纯林或云南松、华山松、滇油杉、栎类、杜鹃等针阔混交林，土壤类型以紫色土为主。

6 产品分类

6.1 鲜品：采收后经简易加工的新鲜牛肝菌，主要特征见表 1。

表1 楚雄牛肝菌鲜品主要特征

名 称	主 要 特 征
白牛肝菌复合群 (俗称美味牛肝菌)	外形：菌盖半球形、表面凸凹，菌柄粗棒状、纺锤状基部稍膨大； 色泽：菌盖黄褐色至褐色，菌柄上部乳白下部浅黄褐色、有乳白网纹，菌肉白色，菌体受伤不变色；

表 1 (续)

名 称	主 要 特 征
白牛肝菌复合群 (俗称美味牛肝菌)	气味: 菌味清香鲜甜。
远东皱盖牛肝菌 (俗称黄牛肝)	外形: 菌盖近半球形、表面疣凸密被绒毛, 菌柄圆柱形; 色泽: 菌盖黄棕色至黄褐色或棕褐色, 菌柄淡黄色至黄褐色, 菌肉淡黄色, 菌体受伤不变色; 气味: 菌香浓烈、菌味鲜甜。
茶褐牛肝菌 (俗称黑牛肝)	外形: 菌盖近平展、形似木碗, 菌柄圆柱形、等粗或基部稍膨大; 色泽: 菌盖褐色至深褐色, 菌柄黄色、黄褐色至深褐色, 菌肉黄色、黄褐色, 菌体受伤变色; 气味: 菌香浓烈、菌味鲜甜。
灰褐牛肝菌 (俗称黑牛肝)	外形: 菌盖近半球形、形似木碗, 菌柄细圆柱形、基部多不膨大; 色泽: 菌盖灰黑色, 菌柄灰黑色、自上而下具网纹、基部橙色, 菌肉白色、乳白色、淡橙色, 菌体受伤变色; 气味: 香气浓郁、菌味醇厚。

6.2 速冻品: 以牛肝菌鲜品为原料, 采用急速冷冻工艺加工而成的牛肝菌产品。

7 采收

7.1 采收时间

每年4月~10月。

7.2 采收方法

子实体长度 $\geq 5\text{cm}$ 。用竹片或硬木片采摘, 最大限度保持菌塘的原来状态。采摘后的子实体应及时轻放于洁净、透气的竹筐或塑料框内。

8 加工工艺

8.1 鲜品

8.1.1 工艺流程

鲜牛肝菌→刮泥脚、去杂质→分级分类→成品。

8.1.2 工艺要点

8.1.2.1 刮泥脚、去杂质: 去除鲜牛肝菌的根部泥沙及其附着物, 拣除异味菇、霉烂菇及其它杂菌等。

8.1.2.2 分级要求见表 2。

8.2 速冻品

8.2.1 工艺流程

鲜品→清洗→整菇或切块(片)→急速冷冻→分拣→计量包装→成品。

8.2.2 工艺要点

- 8.2.2.1 整菇或切块（片）：菌体完整的保留整菇，菌体不完整的根据实际情况进行切块（片），块（片）大小（厚薄）均匀。
- 8.2.2.2 急速冷冻：保留的整菇或块（片）分别在温度-30℃以下环境中急速冷冻。
- 8.2.2.3 分拣：将速冻好的产品进行分拣。
- 8.2.2.4 计量包装：按照市场需求进行计量包装。

9 要求

9.1 感官要求

感官指标应符合表2、表3的规定。

表2 楚雄牛肝菌鲜品感官要求

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
形态	菌体完整，菌盖厚实未扩张，菌管排列紧密，菌肉紧实	菌体完整，菌盖较厚实、扩张，菌管排列较松散，菌肉较紧实	菌体不完整，菌盖完全扩张或畸形，菌管排列松散，菌肉不紧实
色泽	具有楚雄牛肝菌应有的颜色，有光泽		
气味	具有楚雄牛肝菌应有的香气，无异味		
霉烂菇	不允许		
虫蛀菇	无虫道	有虫道	
杂质/%, ≤	1.0	DB53	5.0

表3 楚雄牛肝菌速冻品感官要求

项 目	要 求
形态	整菇外形完整，块菇大小、片菇厚薄基本一致
色泽	具有牛肝菌速冻后固有的色泽
气味	解冻都具有牛肝菌应有的香气，无异味
霉烂菇	不允许

9.2 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 楚雄牛肝菌（鲜品、速冻品）理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g ≤	92.0
灰分, g/100g ≤	8.0
粗蛋白(以干物质计), g/100g ≥	10.0

9.3 安全指标

安全指标应符合GB 7096和国家相关规定。

9.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

10 检验方法

10.1 感官要求

自然光线下目视、鼻嗅，杂质按GB/T 23191规定的方法测定。

10.2 理化指标

10.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

10.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

10.2.3 粗蛋白

按GB 5009.5规定的方法测定。

10.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

11 检验规则

11.1 组批

按同一原料、同一班次加工的产品进行组批。

11.2 抽样

在整批货物的按级别堆垛中，随机抽取所需样品。每次随机抽取样品1000g，分为两份，一份检样，一份留样。

11.3 出厂检验

11.3.1 本产品出厂时应经生产企业质量检验部门检验合格并签署合格证后方可出厂。

11.3.2 出厂检验项目为感官指标要求。

11.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正常生产每半年进行一次，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、生产工艺、生产设备、生产环境发生重大变化时；
- c) 停止生产半年以上重新恢复生产时；
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- e) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

11.5 判定规则

11.5.1 鲜品的形态、虫蛀菇和杂质要求达不到表 2 规定的该级指标，即降为下一级。

11.5.2 以表 2、表 3、表 4 中全部指标合格判为合格产品。

11.5.3 气味、霉烂菇、有害杂质感官指标及理化指标有任何一项不符合本标准要求时，则判定该批产品为不合格品。其它指标如有一项不符合本标准要求时，允许在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

11.5.4 批次样品标志、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。

12 标志、包装、运输、贮存

12.1 标志

产品销售包装的标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装图示标签应符合GB/T 191的规定。

12.2 包装

内包装应符合GB 4806.7和GB 4806.8的规定，外包装应符合GB/T 6543的规定。

12.3 运输

12.3.1 运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

12.3.2 运输过程中应防止日晒雨淋，装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

12.3.3 运输温度：鲜品 1℃～5℃，速冻品-18℃以下。

12.4 贮存

12.4.1 贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风无异味的库房内。

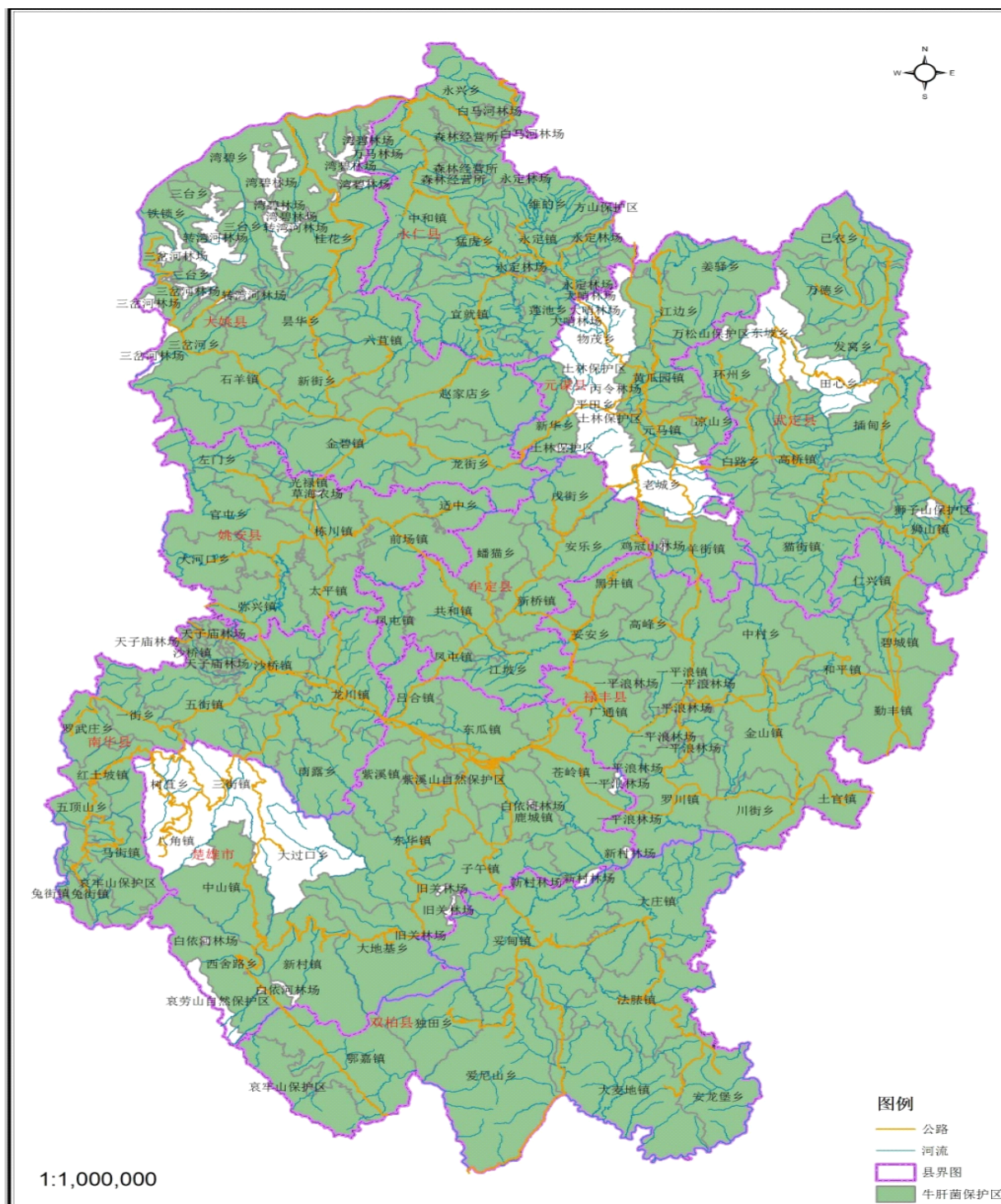
12.4.2 贮存温度：鲜品在 1℃～5℃，保质期 3 天；速冻品在-18℃以下，保质期 24 个月。

12.4.3 不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、害虫的物品混合存放。

附录 A (规范性附录)

楚雄牛肝菌地理标志产品保护区域图和行政区划表

楚雄牛肝菌地理标志产品保护区域见图A.1和表A.1。



图A.1 楚雄牛肝菌地理标志产品保护区域图

表A.1 楚雄牛肝菌地理标志产品保护行政区划表

县（区）	乡 镇
楚雄市	鹿城镇、苍岭镇、紫溪镇、新村镇、东华镇、子午镇、大地基乡、吕合镇、西舍路乡、东瓜镇、中山镇
双柏县	鄂嘉镇、妥甸镇、独田乡、大麦地镇、安龙堡乡、爱尼山乡、大庄镇、法脿镇
牟定县	共和镇、新桥镇、江坡镇、凤屯镇、安乐乡、戌街乡、蟠猫乡
南华县	龙川镇、沙桥镇、雨露乡、五街镇、一街乡、罗武庄乡、红土坡镇、五顶山乡、马街镇、兔街镇
姚安县	左门乡、太平镇、前场镇、官屯乡、大河口乡、适中乡、弥兴镇、光禄镇、栋川镇
大姚县	金碧镇、石羊镇、六苴镇、三岔河镇、桂花镇、赵家店镇、龙街镇、新街镇、三台乡、铁锁乡、昙华乡、湾碧乡
永仁县	永兴乡、中和镇、维的乡、猛虎乡、宜就镇、永定镇、莲池乡
元谋县	元马镇、黄瓜园镇、羊街镇、凉山乡、江边乡、姜驿乡、新华乡
武定县	猫街镇、高桥镇、插甸镇、环州乡、发窝乡、白路镇、狮山镇、万德镇、己衣镇
禄丰县	一平浪镇、广通镇、金山镇、和平镇、高峰乡、中村乡、彩云镇、仁兴镇、勤丰镇、碧城镇、妥安乡、恐龙山镇、黑井镇、土官镇

