

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：58149-2018

DB53

云南省地方标准

DB53/T 858—2018

地理标志产品 南华松茸

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

地理标志产品 南华松茸

1 范围

本标准规定了南华松茸的术语和定义、地理标志产品保护范围、立地条件、保育技术要求、采收、产品类型、加工工艺、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输。

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》批准保护的南华松茸鲜品和速冻品。

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 23188 松茸
 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
 DBS53/022 食品安全地方标准 松茸及其制品
 DB53/T 389-2012 松茸保育技术规程
 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

松茸 *Tricholoma matsutake*

松口蘑 *en matsutake*

隶属真菌界(*Fungi*)、担子菌门(*Basidiomycota*)、伞菌纲(*Agaricomycetes*)、伞菌目(*Agaricales*)、口蘑科(*Tricholomataceae*)、口蘑属(*Tricholoma*)，是松、栎等树木的外生菌根真菌。

[GB/T 23188-2008，定义3.1]

3.2

南华松茸

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松茸产品。

3.3

子实体

产生孢子的真菌组织器官。指供食用的菇体，即松茸菌体。

3.4

菌盖

指大型真菌子实体支撑产孢子构造的盖状构造。指松茸上部近球形、半球形、凸镜形至近平展形盖状或帽状部分，由菌肉和菌褶组成。松茸的菌盖位于菌柄之上。

3.5

菌柄

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

3.6

内菌幕

某些伞菌菌盖与菌柄相连接覆盖菌褶的菌膜。松茸的菌膜丝膜状，子实体成熟时菌膜破裂形成菌环，上表面乳白色，下表面与菌柄同色。

3.7

菌褶

蘑菇等真菌子实体上着生孢子的片状结构。松茸的菌褶长于菌盖的下侧，垂直于菌盖呈辐射状排列。

4 保护范围

地理标志产品 南华松茸保护范围限于国家质量监督检验检疫总局批准划定的楚雄州现辖行政区内，位于东经 $100^{\circ}43' \sim 102^{\circ}20'$ 、北纬 $24^{\circ}04' \sim 26^{\circ}30'$ ，生长南华松茸的区域范围。见附录A。

5 立地条件

产地范围内海拔在1300 m~2600 m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，PH值4.3~6.5之间。

6 保育技术要求

应符合DB53/T 389-2012的5.1菌塘土壤湿度，5.2童茸养护，5.3虫害防治的规定。

7 采收

7.1 采收时间

每年6月~12月。

7.2 采收方法

子实体长度 ≥ 6 cm方可采收，用竹片或硬木片采摘，最大限度保持菌塘的原来状态。子实体应及时轻放于洁净、透气的竹筐或塑料框内。

8 产品类型

8.1 鲜品

采收后经简易加工的新鲜松茸。

8.2 速冻品

采用急速冷冻工艺加工而成的松茸产品。

9 加工工艺

9.1 鲜品

9.1.1 工艺流程

新鲜松茸→刮泥脚、除杂质→分等级→成品。

9.1.2 除杂质

采收后48小时内,用刀等工具去除附着在子实体表面的杂质。

9.1.3 分等级

分级要求见表1。

9.2 速冻品

9.2.1 工艺流程

鲜品→清洗→挑选→整菇或切块(片)→急速冷冻→分拣→计量包装→成品。

9.2.2 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),切块(片)大小(厚薄)均匀。

9.2.3 急速冷冻

松茸整菇或块(片)分别在温度-30℃以下环境中急速冷冻。

9.2.4 分拣

将速冻好的产品进行分拣、检测。

9.2.5 计量包装

依据市场需求进行定量包装。

10 要求

10.1 感官要求

感官指标应符合表1、表2的规定。

表1 南华松茸鲜品感官要求

项目	指 标		
	一级	二级	三级
整菇形态	菌体完整大而坚实菌盖未开、不见内菌膜，菌柄不扭曲	菌体完整坚实、菌盖微展开、见内菌膜、内菌膜不破，菌柄不扭曲	菌体完整、菌盖成伞形张开，内菌膜有一半完整
外观	外观色泽鲜明、无虫蛀、无霉烂		
气味	具有松茸特有的气味，香味醇厚浓郁		

表2 南华松茸速冻品感官要求

项目	指 标			
	整菇	切片	切块	碎片
形态	子实体完整无损伤	片形完整，菌盖与菌柄相连，切片厚薄均匀	菌块完整，切块大小均匀	子实体、块（片）不完整，块（片）大小（厚薄）不均匀
色泽	淡黄色至浅棕色正常色泽	灰白色	色白，略有黄，属氧化后的正常色泽	
气味	具有松茸应有的气味，无异味			

10.2 理化要求

理化指标应符合表3的规定。

表3 南华松茸（鲜品、速冻品）理化指标

项 目	指 标
子实体长度 ^a ，cm	≥ 6.0
杂质，g/100g	≤ 1.0
水分，g/100g	≤ 91.0
灰分，g/100g	≤ 8.0
^a 子实体长度适用于整菇长度。	

10.3 安全指标要求

安全指标应符合DBS53/022的规定。

10.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

11 检验方法

11.1 感官要求

在自然光线下目视、鼻嗅。

11.2 理化指标

11.2.1 子实体长度

用尺子量松茸菌体总长度。

11.2.2 杂质

按GB/T 23188规定的方法测定。

11.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

11.2.4 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

11.3 净含量检验

净含量按照JJF 1070规定的方法测定。

12 检验规则

12.1 组批

按同一原料，同一加工班组加工的产品进行组批。

12.2 抽样

在整批货物按级别的堆垛中，随机抽取所需样品。每次随机抽取样品1000 g，分为两份，一份测验，一份留样。

12.3 出厂检验

12.3.1 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。

12.3.2 出厂检验项目为感官指标要求、子实体长度和杂质。

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

12.5 判定规则

12.5.1 以表1整菇形态指标的规定确定受检批次产品的等级。同级指标间任何一项达不到该级指标即降为下一级。

12.5.2 以表1、表2、表3中全部指标合格判为合格产品。

12.5.3 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。其它指标若有任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。

12.5.4 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；复检项目水平和合格质量水平仍按原要求，以复检结果作为最终判断依据。

13 标志、包装、运输、贮存

13.1 标志

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

13.2 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。

13.3 运输

13.3.1 运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

13.3.2 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。

13.3.3 运输温度：鲜品 1℃～5℃，速冻品-18℃以下。

13.4 贮存

13.4.1 存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风无异味的库房内。

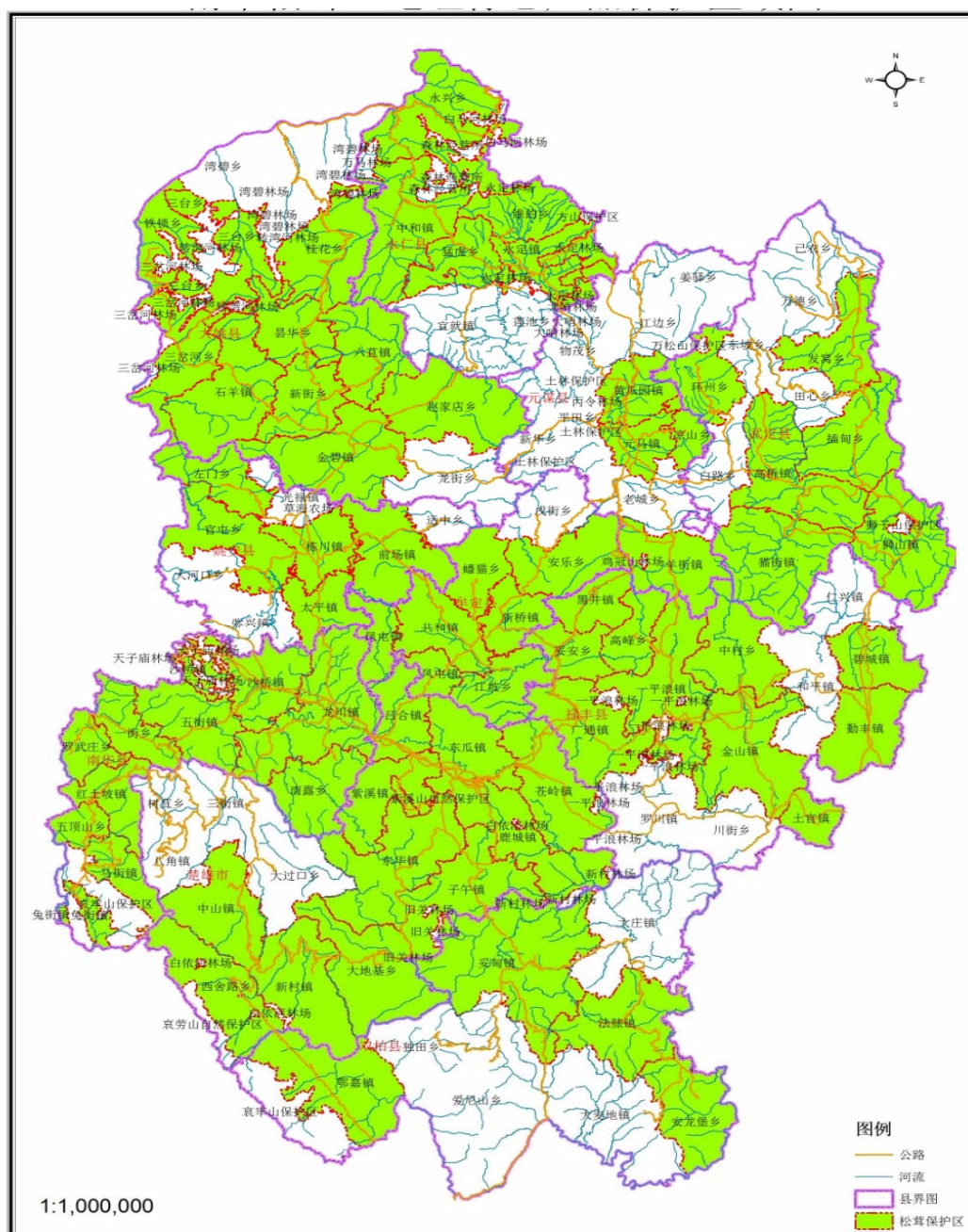
13.4.2 贮存温度：鲜品在 1℃～5℃,保质期 10 天；速冻品在-18℃以下，保质期 24 个月。

13.4.3 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)

南华松茸地理标志产品保护区域

南华松茸地理标志产品保护区域见图A.1和表A.1。



图A.1 南华松茸地理标志产品保护区域图

注：南华松茸地理标志产品保护区域为图中标注的楚雄市、双柏县、牟定县、南华县、姚安县、大姚县、永仁县、元谋县、武定县、禄丰县等10个县市。详见表A.1。

表A.1 南华松茸地理标志产品保护行政区划

县（区）	乡镇
楚雄市	鹿城镇、东瓜镇、东华镇、苍岭镇、紫溪镇、新村镇、子午镇、大地基乡、吕合镇、西舍路镇、中山镇
双柏县	鄂嘉镇、安龙堡乡、妥甸镇、法脿镇
牟定县	共和镇、新桥镇、江坡镇、凤屯镇、安乐乡、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	栋川镇、左门乡、太平镇、前场镇、官屯乡
大姚县	金碧镇、石羊镇、六苴镇、三岔河镇、桂花镇、赵家店镇、新街镇、三台乡、铁锁乡、昙华乡
永仁县	永定镇、中和镇、永兴乡、猛虎乡、维的乡
元谋县	元马镇、黄瓜园镇、羊街镇、凉山乡
武定县	狮山镇、猫街镇、高桥镇、插甸镇、环州乡、发窝乡
禄丰县	金山镇、广通镇、高峰乡、一平浪镇、勤丰镇、黑井镇、中村乡、碧城镇、土官镇、妥安乡



