

DB5115

四川省（宜宾市）地方标准

DB5115/T 52—2024
代替 DB5115/T 52—2020

地理标志产品质量要求 长宁长裙竹荪

Quality requirements for products of geographical
indication—Changning dictyophora indusiata

2024-10-31 发布

2024-12-02 实施

宜宾市市场监督管理 发布

目 次

前言..... II

引言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 地理标志产品保护范围..... 2

5 种植与加工..... 2

6 产品分级..... 2

7 质量要求..... 2

8 检验方法..... 3

9 检验规则..... 4

10 标志..... 4

11 包装、运输、贮存..... 4

附录 A （规范性） 长宁长裙竹荪地理标志产品保护范围..... 6

附录 B （规范性） 长宁长裙竹荪种植与加工要求..... 7

参考文献..... 9

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件替代 DB5115/T 52—2020，本文件与 DB5115/T 52—2020 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了文件名称；
- b) 修改了“范围”中的适用范围（见第1章，2020版的第1章）；
- c) 修改了“种植环境”、“种植技术”、“加工工艺”部分要求，修改后纳入到“生产技术”之中（见第5章，2020版的第6章、第7章）；
- d) 修改了“理化要求”中的“水分”指标（见8.2, 2020版的9.2）；
- e) 修改了“出厂检验”要求（见9.2.1.2, 2020版的11.2.2）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由长宁县市场监督管理局提出。

本文件由宜宾市农业农村局归口。

本文件起草单位：长宁县市场监督管理局、长宁县产品质量检验检测中心、宜宾双都标准化技术咨询有限公司、宜宾标计商品检测研究院。

本文件主要起草人：杨敬、黄晓、李淳、李晓琼、周芥锋、罗强、关宝义、赵银豆、赵翔。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- 2020年首次发布为 DB511500/T 52—2020。
- 本次为第一次修订。

引 言

宜宾市长宁县生竹荪、食竹荪的历史悠久。清代时，长宁长裙竹荪已列为贡品，用作宫廷御膳。随着人们对健康食品需求的不断增加，长宁长裙竹荪的市场需求也在逐年增长。目前，长宁长裙竹荪的产业发展已具规模，形成了从种植、加工到销售的完整产业链。

长宁长裙竹荪是国家地理标志产品，具有特色鲜明的地域优势。本文件修订致力于推动消费品标准从生产型向消费型转变，更高质量满足人民群众多元化食物消费和营养健康需求。在文件结构上注重回归地理标志产品的本质属性，在产品质量要求上突出了长宁长裙竹荪的“长裙”、个体较大、形状美观的显著特点，体现了长宁长裙竹荪富含蛋白质、维生素 B₂（核黄素）、氨基酸等营养物质的特性。

地理标志产品质量要求

长宁长裙竹荪

1 范围

本文件界定了长宁长裙竹荪的术语和定义,规定了长宁长裙竹荪地理标志产品保护范围、种植加工、产品分级、质量要求、检验方法、检验规则、包装、运输和贮存。
本文件适用于地理标志产品长宁长裙竹荪的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列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/T 191 包装储运图示标志
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素 B₂ 的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- HG/T 4205 工业氧化钙
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

竹荪 dictyophora spp

鬼笔科、竹荪属的菌类子实体。由菌盖、菌裙、菌柄、菌托四部分组成,菌盖下的色网状菌幕下垂如裙,称为菌裙,菌柄中空,柄壁为海绵状,基部粗,向上渐细。

注:本文件中的竹荪仅指其具有商品价值的部分的菌裙和菌柄的干制品。

3.2

长宁长裙竹荪 Changning dictyophora indusiata

在宜宾市长宁县自然生态环境中，以长宁县境内自然生长的竹屑为培养基,按照生料栽培方法栽培的富含蛋白质、维生素 B₂（核黄素）、氨基酸,具有朵裙大、肉质厚、鲜味浓郁的特性，色泽微黄或米黄的干品竹荪。

3.3

碎菇体 fruitbody' s fragments

长度在 10 mm 以下，形状不规则的竹荪碎片。

3.4

残缺菇 incomplete fruitbody

因受机械损伤而残缺不全的竹荪子实体。

3.5

一般杂质 common foreignmatters

竹荪成品以外的植物性物质（如稻草、秸秆、木屑、棉籽壳等）及无食用价值的菌盖、菌托。

3.6

有害杂质 detrimental foreignmatters

有毒、有害及其他有碍食用安全卫生的物质（如毒菇、虫体、动物毛发和排泄物、金属、玻璃、砂石等）。

4 地理标志产品保护范围

限于国家有关行政主管部门批复的四川省长宁县现辖行政区域内，保护范围图按附录 A。

5 生产技术

按附录 B 规定执行。

6 产品分级

按色泽、形状、大小不同分为特级、一级、二级。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	特级	一级	二级
色泽	微黄色或米黄色	米黄色	
形状	菌柄圆柱形或近圆柱形、有不规则网络，菌裙呈多角形网状，菌裙呈扇形自然张开，菌裙长度达菌柄长度的 85%以上		
气味	有长裙竹荪特有的香味，无异味		
菌柄直径/（mm）	≥20	≥15	≥10
菌柄长度/（mm）	≥200	≥150	≥100
残缺菇/（%）	≤1.0	≤2.0	≤3.0

表 1 （续）

项目	特级	一级	二级
蛀菇、霉变菇	无		
一般杂质/（%）	≤1.0	≤1.5	≤2.0
有害杂质	无		

7.2 理化要求

应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法
水分/（g/100g）	≤12.0	GB 5009.3
粗蛋白（以干重计）/（g/100g）	≥14.0	GB 5009.5
粗纤维（以干重计）/（%）	≤10.0	GB/T 5009.10
灰分/（%）	≤8.0	GB 5009.4
维生素 B ₂ （核黄素）/（μg/kg）	≥60.0	GB 5009.85
总糖/（%）	≥0.7	GB/T 15672
氨基酸/（g/100g）	≥13.0	GB/T 5009.124

7.3 食品安全指标

应符合食品安全国家标准等相关要求。

7.4 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。检验方法按 JJF 1070 执行。

8 检验方法

8.1 感官要求

8.1.1 色泽、形状、气味

取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。

8.1.2 菌柄直径、菌柄长度

随机取不少 10 个竹荪菌柄,用精度为 0.1 mm 的量具,量取每个菌柄的最大直径和最大长度,计算出菌柄的平均直径和长度。

8.1.3 残缺菇、碎菇体、虫蛀菇、霉变菇、一般杂质、有害杂质

随机抽取样品 500.0 g(精确至±0.1 g),分别拣出残缺菇、碎菇体、虫蛀菇、霉变菇、一般杂质、有害杂质,用感量为 0.1 g 的天平称其质量,分别计算其占样品的百分率,计算结果精确到小数点后一位。

8.2 理化指标

按本文件表 2 规定。

9 检验规则

9.1 组批规则

同产地、同规格、同时采收的长裙竹荪作为一个批次。

9.2 检验分类

9.2.1 出厂检验

9.2.1.1 每批产品出厂前,应按本标准规定的方法进行检验,检验合格后方可出厂销售。

9.2.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分和灰分。

9.2.2 型式检验

型式检验即为全项目检验,其样品应从出厂检验合格的批次中随机抽取。有下列情况之一者,应进行型式检验:

- 新产品设计定型或生产定型时;
- 材料、结构、生产工艺有重大改变时;
- 产品首次生产、停产 1 年后恢复生产时;
- 主管部门提出型式检验要求时。

9.3 判定规则

9.3.1 以本文件表 1 感官要求的规定确定受检批次产品的等级。同级指标中任何一项达不到该级指标即降为下一级,达不到二级要求者为等外品。

9.3.2 包括等外品在内,虫蛀菇、霉变菇、有害杂质、理化指标有一项不能达到要求的,则判该批次产品为不合格。

10 标志

产品包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 包装、运输、贮存

11.1 包装

11.1.1 与产品直接接触的包装材料应符合 GB 4806.1 的要求。

11.1.2 外包装采用瓦楞纸箱材料的应符合 GB/T 6543 的要求。

11.1.3 用于产品包装的容器(如箱、筐)等需按产品的大小规格设计,同一规格必须大小一致,应牢固、整洁、干燥、无污染、无异味、内壁无尖突物,无虫蛀、腐烂、霉变等,纸箱无受潮、离层现象。

11.1.4 按产品的种类、规格分别包装，同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。

11.2 运输

运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输过程中应防挤压、防雨、防曝晒。

11.3 贮存

11.3.1 贮存于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、有防潮设备及防虫蛀和鼠咬措施的库房。

11.3.2 不应与有毒、有异味、易污染的物品混放。

附录 A
(规范性)
长宁长裙竹荪地理标志产品保护范围

A.1 长宁长裙竹荪地理标志保护范围见图A.1

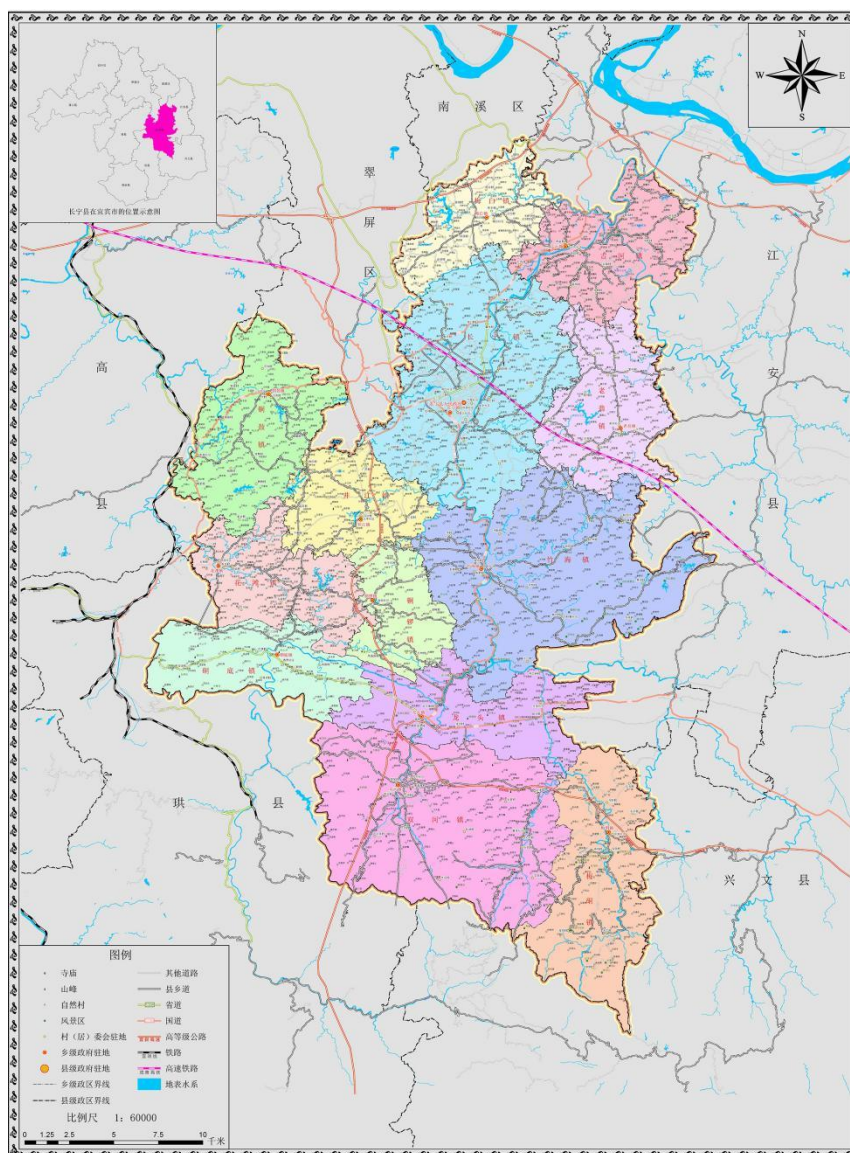


图 A.1 长宁长裙竹荪地理标志产品保护范围图

附 录 B
(规范性)
长宁长裙竹荪生产技术要求

B.1 种植

B.1.1 种植环境

在长宁长裙竹荪地理标志产品保护区域内，具备气候垂直变化比较明显、温度与空气相对湿度适宜于长裙长裙竹荪子实体生长的环境。

B.1.2 立地条件

土壤肥沃，腐殖质含量高，透气、保水性好。土壤类型为红壤，质地为砂壤土，土壤 pH 值 4.5～6.0，有机质含量≥2%。栽培田地应不连作，宜间隔 3 年以上。

B.1.3 种植流程

种植流程按图 B.1 规定执行。

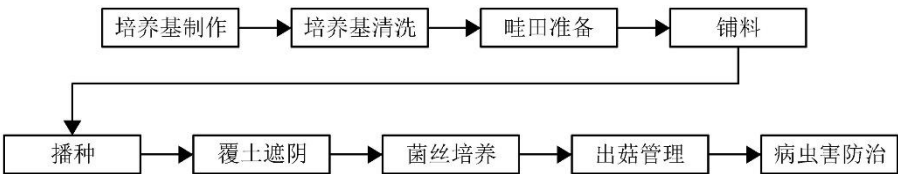


图 B.1 种植流程图

B.1.4 种植技术

B.1.4.1 培养基制作

- B.1.4.1.1 培养基中杂竹屑和楠竹屑各一半，加入竹屑总重量2%的生石灰。
- B.1.4.1.2 用料来源应为长宁县境内自然生长的楠竹和杂竹粉碎后的竹屑。用料量（4 000～5 000）kg /667 m²。
- B.1.4.1.3 培养过程用水应符合GB 5084 的要求，生石灰应符合 HG/T 4205 的要求。

B.1.4.2 培养基清洗

用石灰兑水浇透，预湿 10 d～15 d，预湿后在种植前用清水清洗两次，第二次清洗时随洗随种，培养基含水量 60%～65%。

B.1.4.3 畦田准备

- B.1.4.3.1 应提前翻晒、消毒场地、平地整畦。
- B.1.4.3.2 开厢沟，并在栽培畦田四周挖排水沟。开厢沟规格为：间隔 50 cm～100 cm 开 沟，沟宽 25 cm～45 cm，沟深 5 cm～10 cm。

B.1.4.4 铺料

用量为(15~20) kg/m²。

B.1.4.5 播种

9月上旬至10月上旬播种,菌种用量为(0.75~1.00) kg/m²,播种后表面覆盖培养基4 cm~5 cm。

B.1.4.6 覆土遮荫

在培养基表面覆盖含水量25%~30%、厚度3 cm~5 cm的细土,覆土层上再盖1 cm~2 cm的稻草或竹叶。

B.1.4.7 菌丝培养

播种7 d~10 d后,发现菌种不萌发或发黑,应及时补播菌种。气温持续下降到20℃后,覆盖黑色地膜保湿。

B.1.4.8 出菇管理

B.1.4.9 培养180 d开始出菇,收获期从次年的4月上旬到5月中旬。

B.1.4.10 出菇前应遮阳,遮光率应为60%~80%。

B.1.4.11 当菌棚温度高于30℃时,应及时撤除地膜,覆盖竹叶或者稻草。

B.1.4.12 病虫害防治

遵循“预防为主,综合防治”的原则,以物理防治、生物防治为主,严格控制化学防治,在原基形成后至采收前,禁止使用任何化学农药。

B.2 采收与加工

B.2.1 采收

B.2.1.1 应在菌裙初开时采收,采收时,宜尽可能避免成熟孢液粘污在菌裙、菌柄上。

B.2.1.2 采收后,应及时分离菌盖和菌托。

B.2.1.3 被孢液或泥土污染处,应进行清理。清理时,宜保护好菌裙和菌柄的完整。

B.2.2 加工

B.2.2.1 采收后2 h内进行干制。采用烘烤方式干制时,应使用无硫设备,烘烤温度应在15 min内升到50℃~60℃,烘干时间为5 h~7 h,烘干时应2 h翻一次筛。

B.2.2.2 干制到含水量≤12.0%时,应立即进行包装。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令 2023 年 70 号)
-