



中华人民共和国国家标准

GB/T 23191—2023

代替 GB/T 23191—2008



美味牛肝菌

King bolete

2023-11-27 发布

2024-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替 GB/T 23191—2008《牛肝菌 美味牛肝菌》，与 GB/T 23191—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了产品分类(见 2008 年版的第 4 章);
- b) 更改了形态、色泽、杂质等要求,删除了虫蛀菇要求(见第 4 章,2008 年版的第 5 章);
- c) 更改了检验规则中的“抽样”(见第 6 章,2008 年版的 7.2)。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、成都雅乐鲜生物科技有限公司、南华县人民政府、昆明旭日丰华农业科技有限公司、云南卓一食品有限公司、云南省食用菌产业发展研究院、江苏安惠生物科技有限公司、云南云菌科技(集团)有限公司。

本文件主要起草人:孙达锋、董娇、华蓉、邵丽梅、桂明英、纪昌联、姚远、周颖、赵春艳、张琳、姚竞、沈梦超、刘寅山、自正权、李彬、陈惠、吴伟杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 23191—2008；
- 本次为第一次修订。

美味牛肝菌

1 范围

本文件规定了美味牛肝菌的要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存,描述了美味牛肝菌的试验方法和取样。

本文件适用于美味牛肝菌的鲜品、干品。

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 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/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 12728 食用菌术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

美味牛肝菌 king bolete; porcini

隶属担子菌门(Basidiomycota)、伞菌纲(Agaricomycetes)、牛肝菌目(Boletales)、牛肝菌科(Boletaceae)、牛肝菌属(*Boletus*)的可食用菌根真菌。

注:本文件中美味牛肝菌主要包括白牛肝菌(*Boletus bainiugan*)、食用牛肝菌(*Boletus shiyong*)、中华美味牛肝菌(*Boletus sinoedulis*)和美味牛肝菌(*Boletus edulis*)。

3.2

子实体 fruit body

产生孢子的真菌组织器官。

示例:子囊果、担子果。

注:食用菌中供食用的菇体和耳片都是子实体。

[来源:GB/T 12728—2006,2.2.16,有修改]

3.3

菌管 tube

子实体上着生孢子的管状结构。

[来源:GB/T 12728—2006,2.2.36]

3.4

菌柄 **stipe; stalk**

上支持菌盖、下连接基质的子实体上的柱状组织结构。

[来源:GB/T 12728—2006,2.2.40]

3.5

菌盖 **pileus; cap**

伞菌生长在菌柄上产生孢子的组织结构,由菌肉和菌褶或菌管组成,也是多数食用菌的主要食用部分。

[来源:GB/T 12728—2006,2.2.34]

3.6

杂质 **extraneous matters**

除美味牛肝菌以外的一切有机物和无机物。

3.7

美味牛肝菌鲜品 **fresh porcini**

新鲜或保鲜的美味牛肝菌。

3.8

美味牛肝菌干品 **dried porcini**

以美味牛肝菌鲜品为原料,经预处理、干燥而成。

4 要求

4.1 美味牛肝菌鲜品

按形态、色泽、杂质分为三个级别。其他应符合表 1 的规定。

表 1 美味牛肝菌鲜品要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	子实体完整、饱满结实;菌盖不展开,菌管不明显	子实体完整,菌管排列紧密整齐	子实体有损伤,菌管排列松散
色泽	颜色正常,有光泽	颜色基本正常,颜色略暗	对色泽不做要求
气味	具有美味牛肝菌应有的气味,无异味		
霉烂菇	不应检出		
杂质	无动物排泄物、毛发、金属、玻璃,其他杂质≤1.0%	无动物排泄物、毛发、金属、玻璃,其他杂质≤5.0%	
水分/%	≤92.0		
灰分(以干重计)/%	≤8.0		

4.2 美味牛肝菌干品

按色泽、杂质分为三个级别。其他应符合表 2 的规定。

表 2 美味牛肝菌干品要求

项目		指标		
		一级	二级	三级
形态		菇片包括菌盖片、柄片和菌盖菌柄相连片，片型均匀		
色泽	菌盖	表面灰白色至浅褐色，菌管灰白色至淡绿色	表面浅褐色至褐色，菌管浅黄色	表面灰白色至浅褐色，菌管浅黄色至深绿色
	菌柄	灰白色	灰白色至浅黄色	浅黄色至褐色
气味		具有美味牛肝菌应有的气味，无异味		
霉烂菇		不应检出		
杂质		无动物排泄物、毛发、金属、玻璃，其他杂质 ≤1.0%		无动物排泄物、毛发、金属、玻璃，其他杂质 ≤3.0%
水分/%		≤12.0		
灰分(以干重计)/%		≤8.0		

4.3 净含量



见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 试验方法

5.1 形态、色泽、气味、霉烂菇

肉眼观察形态、色泽及霉烂菇，鼻嗅判断气味。

5.2 杂质

肉眼观察有无动物排泄物、毛发、金属、玻璃；其他杂质按照 GB/T 12533 规定执行。

5.3 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

5.4 灰分

按 GB 5009.4 规定执行。

5.5 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

6 取样

6.1 包装产品取样

在整批货物中，包装产品以同类货物的小包装袋（盒、箱等）为基数，按下列整批货物件数随机取样：
——整批货物不超过 100 件，取 2 件；

- 整批货物不超过 500 件,取 3 件;
 - 整批货物不超过 1 000 件,取 4 件;
 - 整批货物超过 1 000 件,每增加 500 件(不足 500 件者按 500 件计)增取 1 件。
- 小包装质量不足检验所需质量时,适当加大取样量。

6.2 散装产品取样

散装产品以同类货物的质量(kg)为基数,鲜品随机取样 2 kg,干品随机取样 1 kg,平均分为两份,一份检测,一份留样。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一产地、同一批次、同一等级、同一规格作为一个检验批次。

7.2 检验分类

7.2.1 交收检验

每批产品交收前,生产者应进行交收检验。交收检验内容包括形态、色泽、气味、霉烂菇、虫蛀菇、标志和包装。检验合格后,附合格证方可交收。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第 4 章规定的所有项目。在正常生产情况下,每半年至少进行 1 次型式检验。有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时;
- b) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时;
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 各等级中形态、色泽未达到该等级要求的产品超过取样质量的 5%,则一级降为二级,二级降为三级,三级降为等外级。气味、霉烂菇不符合要求的,即判定该批产品不合格。其他指标如有不合格的,允许在同批次产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检,若仍有一项不合格,则判定该批产品为不合格。

7.3.2 批次样品的标志、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。

8 标志

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害。

9.1.2 外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱等。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求,泡沫周转箱应具

有防湿、耐压功能。

9.2 运输

- 9.2.1 运输时应轻装、轻卸、防重压,避免机械损伤。
- 9.2.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。
- 9.2.3 防日晒、防雨淋,不可裸露运输。
- 9.2.4 不应与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运。
- 9.2.5 美味牛肝菌鲜品:2℃~5℃运输。
- 9.2.6 美味牛肝菌干品:常温并保持干燥运输。

9.3 贮存

- 9.3.1 不应与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。
- 9.3.2 美味牛肝菌鲜品:2℃~5℃贮存,出库时检查有无霉变子实体并及时清除。
- 9.3.3 美味牛肝菌干品:2℃~5℃贮存,或在通风、阴凉、干燥、洁净、有防潮设备及防霉、防虫和防鼠设施的库房贮存。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令)
-

