

SXSF

团 体 标 准

T/SXSF 19—2025

## 五台山野生蘑菇采收技术规程

2024 - 12 - 30 发布

2024 - 12 - 30 实施

山西省林学会 发布

目 次

前言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 采收 ..... 1

5 去杂 ..... 1

6 切片 ..... 1

7 晾晒 ..... 1

8 包装 ..... 1

9 贮存 ..... 1

## 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。

本文件由山西省林学会提出并监督管理。

本文件由山西省林学会标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：山西省五台山国有林管理局。

本文件主要起草人：王建军、曹芹、刘岚、韩跃峰、梁晓春、赵东霞、赵艳芳、韩兵。

# 五台山野生蘑菇采收技术规程

## 1 范围

本文件确立了五台山野生蘑菇采收程序，规定了五台山野生蘑菇的采收、去杂、晾晒、包装和贮存等。

本文件适用于五台山野生蘑菇的采收。

## 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 4892 硬质直方体运输包装尺寸系列
- GB 9693 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 采收

### 4.1 时间

依据五台山野生蘑菇种类、成熟期确定采收时期。一般应在菌实体长到标准适宜大小时采集。柄粗盖厚的，菇盖直径 $\geq 4$  cm采集；柄细盖薄的，菇盖直径 $\geq 3$  cm采集。每潮菇采集期2 d~4 d，采集期不宜过长。

### 4.2 方法

采集时一手按住菇柄基部向下稍压，一手将菇体轻轻旋转拧下。尽量保留菌根，保护菌丝及周围幼菇。不得用金属器具采挖

## 5 去杂

将采集的鲜菇去掉菇盖和菇柄基部的杂质。

## 6 切片

将去杂后的鲜菇视其大小沿菌柄纵向分切2~4片。

## 7 晾晒

### 7.1 自然晾晒法

将整理好的蘑菇切片均匀散放于用藤条、树枝编制的筐内或平面上，在阳光下自然晾干；或用细绳穿成60 cm~80 cm的串，悬挂于通风处自然晾干。

### 7.2 室内烘干法

遇阴雨天气无法自然晾晒,及时将整理好的蘑菇切片单层摆放到用藤条、树枝编制的筐内或席面上,放在火炕上烘干,或者用细绳穿成60 cm~80 cm串,悬挂于火炉周围烘干。烘干时温度控制在50 ℃~60 ℃,烘烤时长约6 h~8 h,菇片保持洁白、不破碎、形态完整,待晴天再进行自然晾晒。

## 8 包装

运输包装尺寸按GB 4892的规定执行,成品包装按GB 9693的规定执行,预包装标签按GB 7718的规定执行。

## 9 贮存

成品贮存于恒温、干燥、洁净的仓库内,严禁与有毒、异味、易于传播虫害、易挥发和腐蚀性物品混合存放,防止虫蛀、鼠咬。