

团体标准

T/SCEFA 001—2025

地理标志产品 雅江松茸

Product of Geographical Indication - Yajiang *Tricholoma matsutake*

2025-04-09 发布

2025-04-09 实施

四川省食用菌协会 发布

目 次

前 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 地理标志产品保护范围及产品类别	2
5 采收	2
6 加工	2
7 质量要求	6
8 检验方法	6
9 检验规则	6
10 标志、标签、包装	6
11 运输和贮存	7

前 言

本文件按照国家知识产权局 2024 年 1 月 2 日发布的《地理标志产品保护办法》、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》给出的规则起草。

本文件由雅江县农牧农村和科技局、甘孜藏族自治州市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：雅江县农牧农村和科技局、四川省食用菌研究所、四川省食用菌协会。

本文件主要起草人：张波、田清、杨学圳、朱磊、贾贞翔、胡玲、降措、张科、叶绍琼、张强、杜斌、王丽、冯杨、王翠、郭小琼、刀得、张康友、颜勇、丁雅明、叶雷、黄珍珠、龙伟伟、熊小龙、李小林、常伟、谭伟。

地理标志产品 雅江松茸

1 范围

本文件规定了地理标志产品雅江松茸的术语和定义、保护范围、要求、分级、质量特色、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家工商行政管理总局商标局(2018年5月10日)批准保护的地理标志产品雅江松茸鲜品、速冻品和干品。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12533 食用菌杂质测定

GB/T 12728 食用菌术语

GB/T 23188 松茸

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

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、GB/T 23188 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

松茸 *Tricholoma matsutake*

隶属担子菌亚门(Basidiomycotina)、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。

3.2

菌褶 lamellae

垂直于松茸菌盖下侧呈辐射状排列的片状结构。

3.3

内菌幕 inner veil

松茸菌盖与菌柄相连接、覆盖菌褶的菌膜。

3.4

子实体 fruit body

产生有性孢子的真菌组织器官。

[来源: GB/T 23188-2023, 3.4]

3.5

子实体长度 length of the fruit body

松茸子实体有效食用部分的纵向长度。

[来源: GB/T 23188-2023, 3.5]

3.6

菌柄 stipe

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 23188-2023, 3.6]

3.7

菌盖 pileus

伞菌生长在菌柄上产生有性孢子的组织结构,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 23188-2023, 3.7]

3.8

虫蛀菇 maggot damaged mushroom

带虫或有虫为害过的菇体。

[来源: GB/T 23188-2023, 3.8]

3.9

松茸鲜品 fresh matsutake

新鲜或保鲜的松茸。

[来源: GB/T 23188-2023, 3.9]

3.10

松茸速冻品 frozen matsutake

以松茸鲜品为原料,采用低温速冻而成。

[来源: GB/T 23188-2023, 3.10]

3.11

松茸干品 dried matsutake

以松茸鲜品为原料,经预处理、干燥而成。

[来源: GB/T 23188-2023, 3.11]

3.12

杂质 extraneous matters

除松茸以外的一切有机物和无机物。

[来源: GB/T 23188-2023, 3.12]

3.13

菌塘 shiro

子囊菌等大型真菌与特定寄主植物建立共生关系从而形成适宜其生长的特定土壤区域。

3.14

雅江松茸 *Yajiang Tricholoma matsutake*

本文件 4 规定的地理标志产品保护范围内采收和加工的,符合本文件要求的松茸鲜品、速冻品和干品。

4 地理标志产品保护范围及产品类别

雅江松茸产地范围为甘孜藏族自治州雅江县现辖行政区域。

产品类别包括野生采摘的松茸鲜品、速冻品和干品。

5 采收

5.1 采收时间

每年 7 月 15 日~9 月 30 日。

5.2 采收标准

松茸子实体长度 $\geq 5\text{cm}$ 。

5.3 采收方法

用小刀将松茸菌柄从离地 1~2cm 处基部切下,注意松茸基部不沾染泥土,不破坏菌塘。

6 加工

6.1 时间要求

松茸采收后 48h 内即进行加工。

6.2 鲜松茸

采收后通过整理、去泥、清洗工序,获得鲜松茸成品。

6.3 速冻松茸

鲜松茸成品经过快速烫漂、速冻、分级包装、冻藏获得的成品。

快速漂烫时,水温 95~100℃,时间 3~5s;速冻温度-35~-40℃,时间 $\leq 30\text{min}$,产品中心温度 $\leq -18^\circ\text{C}$ 即可;产品保存于-18℃。

6.4 干松茸

鲜松茸成品经过切片、热风干燥、分级包装获得的成品;或鲜松茸成品经过浸水、切片、真空冷冻干燥、分级包装获得的成品。

热风干燥:温度宜 $\leq 60^\circ\text{C}$,持续约 18~22h,水分含量应 $\leq 12\%$;真空冷冻干燥:浸水约 30min,进真空冷冻设备前保持-25℃冻结 $\geq 6\text{h}$ 。

7 质量要求

7.1 感官要求

鲜松茸、速冻松茸按形态和单体表面虫孔数分为3个级别。干松茸则按色泽、菌盖与菌柄相连率、碎片率、虫蛀菇率分为3个级别。其他指标应分别符合表1、表2、表3的规定。

表1 鲜松茸感官要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	菌体完整新鲜，肉质坚实饱满有弹性，呈雅江松茸特有的灰白至浅褐色		
	菌盖边缘内卷紧贴菌柄，内菌幕未外露	菌盖略展开，内菌幕外露但未破裂	菌盖展开未上翻，内菌幕有破裂、可见菌褶
气味	具有新鲜松茸特有香味，无其它异味		
子实体长度(L)/cm	$L \geq 5$		
单体表面虫孔数/个	≤ 1 ，无网状虫孔	≤ 3 ，无网状虫孔	不做要求，无网状虫孔
霉烂菇/%	0		
杂质/%	≤ 1.0		

表2 速冻松茸感官要求

项目		指标		
		一级	二级	三级
整菇	形态	子实体完整，颜色灰白至自然黄，无褐变、腐败，菌盖表面偶有褐色鳞片		
		菌盖边缘内卷紧贴菌柄，内菌幕未外露	菌盖略展开，内菌幕外露	菌盖展开未上翻，内菌幕有破裂、可见菌褶
	气味	具有松茸特有香味，无其它异味		
	子实体长度(L)/cm	$L \geq 5$		
	单体表面虫孔数/个	≤ 1 ，无网状虫孔	≤ 3 ，无网状虫孔	不做要求，无网状虫孔
	霉烂菇/%	0		
	杂质/%	≤ 1.0		
片状菇/块状菇/丁状菇	形态	大小均匀		
	气味	具有松茸特有香味，无其它异味		
	虫蛀菇率/%	≤ 10.0		
	霉烂菇/%	0		
	杂质/%	0		

表3 干松茸感官要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
色泽	切面灰白色，表面偶有褐色鳞片	切面灰白至淡黄色，表面偶有褐色鳞片	切面淡黄至黄色，表面偶有褐色鳞片

形态	均匀片状		
气味	具有松茸特有香味，无其它异味		
菌盖与菌柄相连率/%	≥90.0	≥80.0	-
碎片率/%	≤1.0	≤3.0	≤4.0
虫蛀菇率/%	≤3.0	≤10.0	≤15.0
霉烂菇/%	0		
杂质/%	≤1.0		

7.2 理化要求

理化指标应符合表 4 规定。

表 4 理化要求

项目	指标			
	鲜松茸	速冻松茸		干松茸
		整菇	片、块、丁状菇	
水分/%	≤92.0	≤92.0	≤92.0	≤12.0
灰分（以干重计）/%	≤8.0	≤8.0	≤8.0	≤8.0

7.3 净含量

净含量应符合《定量包装商品净含量计量检验规则的规定》。

8 检验方法

8.1 形态、气味、色泽、单体表面虫孔数、霉烂菇

肉眼观察产品的形态、色泽、单体表面虫孔数、霉烂菇；鼻嗅判断气味。

8.2 子实体长度

随机抽取不少于 10 个松茸，用精确度为 0.1cm 的直尺，量取每个新鲜松茸子实体基部至菌盖顶端的长度，计算出平均值。

8.3 虫蛀菇率、菌盖与菌柄相连率、碎片率

按 GB/T 23188 规定的方法测定。

8.4 杂质

按 GB/T 23188 规定的方法测定。肉眼观察动物排泄物、毛发、金属、玻璃等；其他杂质按照 GB/T12533 规定执行。

8.5 水分

按 GB5009.3 规定的方法测定。

8.6 灰分

按 GB5009.4 规定的方法测定。

8.7 净含量检验

按照 JJF 1070 规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一采收时间，同一等级，同一加工方法，同一包装的产品为同一批产品。

9.2 抽样

按照 GB/T 30642 规定执行。

9.3 出厂检验

9.3.1 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。

9.3.2 出厂检验项目为感官指标要求、子实体长度、杂质和霉烂菇。

9.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的感官要求和理化要求全部项目进行检验。存在下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 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。

9.5 判定规则

9.5.1 以表 1 鲜松茸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。

9.5.2 以表 1、表 2、表 3、表 4 中全部指标合格判为合格产品。

9.5.3 气味、霉烂菇、杂质感官指标及理化指标有任何一项不符合本文件要求时，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文件要求时，允许在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

9.5.4 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。

10 标志、标签、包装

10.1 标志、标签

外包装标志须符合 GB/T 191 的规定，应标明：产品名称、产品执行标准、等级、重量或数量、生产日期、生产企业名称、地址、联系电话等。

产品标签按 GB 7718 的规定执行。

标志、标签字迹应清晰、完整、无错别字，以便核查。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应牢固、洁净、干燥、无污染、无破损、无异味、无霉、无害。

10.2.2 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/T6543 的要求, 泡沫周转箱应具有防湿、耐压特性。

10.2.3 客户对包装有特殊要求的, 按合同进行包装, 但包装材料应符合环境保护要求且不应影响松茸的食用安全性有任何影响。

10.2.4 包装检验规则: 逐件称量抽取的样品, 每件的净含量应不低于包装外标志的净含量。包装物上允许统一使用“雅江松茸”标识。

11 运输和贮存

11.1 运输

11.1.1 运输时应轻装、轻卸、防重压; 同时避免日晒、雨淋。

11.1.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。禁止使用被有毒、有害、有异味物品污染过的运输工具。

11.1.3 不得与有毒、有害、有异味的物品和鲜活动物混装混运。

11.1.4 运输温度要求: 鲜松茸 $1\sim 5^{\circ}\text{C}$, 松茸速冻品 $\leq -18^{\circ}\text{C}$, 干松茸常温并保持干燥。

11.2 贮存

11.2.1 不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合贮存。

11.2.2 鲜松茸 $1\sim 5^{\circ}\text{C}$ 贮存, 出库时检查并及时清除霉变子实体; 松茸速冻品 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 贮存。

11.2.3 干松茸 $1\sim 5^{\circ}\text{C}$ 贮存, 须置于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、可防潮、防霉、防虫和防鼠的库房内贮存。