

# 团 体 标 准

T/GDFCA XXX—202X

## 食用黄牛肝菌（人工见手青）茶饮现制 操作技术规范

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202X - XX - XX 发布

202X- XX - XX 实施

广东省食品流通协会 发布



# 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 基本要求 .....	4
5 原辅料要求 .....	4
6 现制操作技术规范 .....	5
7 质量要求 .....	5
8 标签标识 .....	6
9 卫生与安全管理 .....	6
10 记录与追溯 .....	7
参考文献 .....	8

## 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。

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。

本文件由惠州永生生物科技有限公司提出并组织实施。

本文件由广东省食品流通协会归口。

本文件起草单位：惠州永生生物科技有限公司、广州青耘生物科技有限公司、云南葆莱生物科技有限公司、福建葆莱生物科技有限公司、广东省科学院微生物研究所、广东省标准化研究院、广东省食品工业研究所有限公司、XXX……

本文件主要起草人：郑永彬、雷舜、李泰辉、林嘉诚、池上存、周刘梅、林丹、XXX。

# 食用黄牛肝菌（人工见手青）茶饮现制操作技术规范

## 1 范围

本文件规定了食用黄牛肝菌（人工见手青）茶饮现制的术语和定义、基本要求、原料要求、现制操作流程、质量要求、检验方法、标签标识、卫生管理、记录与追溯等技术要求。

本文件适用于以人工培育可食用黄牛肝菌（人工见手青）为特色原料，在餐饮服务单位现场加工制作的黄牛肝菌风味现制茶饮的制售全过程。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品真菌霉素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 15193.3 食品安全国家标准 急性经口毒性试验
- GB/T 23191 美味牛肝菌
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 3872 食用菌中L-麦角硫因的测定 超高效液相色谱法
- T/CCFAGS 027-2021 现制茶饮术语和分类

## 3 术语和定义

GB/T 12728、T/CCFAGS 027-2021界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 食用黄牛肝菌（人工见手青）

经人工选育、规模化栽培，通过安全性鉴定，为无毒级或毒素经充分加热可完全降解的可食用黄牛肝菌（人工见手青）。

### 3.2

#### 黄牛肝菌茶汤

以原叶茶汤为基底，加入经规范熟制、提取的黄牛肝菌有效风味物质制成的复合水溶液。

### 3.3

#### 黄牛肝菌现制茶饮

以原叶茶汤、熟制黄牛肝菌制品为主要原料，添加或不添加乳制品、现榨果蔬汁、糖等辅料，现场加工制成的可直接饮用的现制茶饮。

### 3.4

#### 专用操作区

用于黄牛肝菌预处理、熟制、提取、茶饮调制的独立加工区域。

## 4 基本要求

### 4.1 场所要求

4.1.1 应设置黄牛肝菌处理专用操作区，与生食、半成品、清洁区物理分隔，避免交叉污染。

4.1.2 专用区应具备清洗、切配、加热熟制、冷却、暂存设施，通风、防蝇、防尘、防虫。

4.1.3 生活用水应符合 GB 5749 的规定。

### 4.2 设备与工器具

4.2.1 专用刀具、砧板、容器、滤网、破壁机、煮制锅具不得与其他食材混用，使用前后彻底清洗消毒。

4.2.2 加热设备应能稳定保持 100℃及以上加热温度，满足熟制要求。

4.2.3 冷藏设备温度控制在 0℃~4℃，冷冻设备≤-18℃。

### 4.3 人员要求

4.3.1 操作人员持有有效健康证明，穿戴清洁工作衣帽、口罩，洗手消毒。

4.3.2 经黄牛肝菌安全处理、现制操作专项培训合格后方可上岗。

## 5 原辅料要求

### 5.1 黄牛肝菌

5.1.1 选用永生 1 号专利菌株，通过人工栽培、经毒理检测为实际无毒级的黄牛肝菌，严禁混入野生见手青或其他可疑牛肝菌。

5.1.2 子实体完整、无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质，菌肉色泽正常，切开后符合人工黄牛肝菌显色特征。

5.1.3 理化指标符合 GB 7096 要求，污染物限量符合 GB 2762 要求，农药最大残留限量符合 GB 2763 要求。

5.1.4 鲜品应在 2℃~5℃冷链储运。

### 5.2 茶汤原料

原叶茶，茶汤无异味、无霉变，现泡现用。生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 5.3 其他辅料

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

## 6 现制操作技术规范

### 6.1 黄牛肝菌（鲜品）预处理

黄牛肝菌（鲜品）预处理按以下流程进行：

- a) 分拣：剔除破损、异味菌体，仅留合格部分。
- b) 清洗：流动直饮水反复冲洗，去除泥沙、杂质，可软毛刷轻刷。
- c) 切制：专用刀具切薄片/小丁（厚度 $\leq 2\text{mm}$ ），确保受热均匀。

### 6.2 熟制工艺

熟制工艺按以下流程进行：

- a) 焯水：100℃沸水煮沸 $\geq 15$ 分钟，捞出沥干，弃去焯水。
- b) 熟制：100℃以上持续加热 $\geq 10$ 分钟，确保完全熟透，无夹生。
- c) 冷却：熟制后快速冷却至室温，0℃~4℃冷藏暂存，2小时内使用。

### 6.3 风味提取

将熟制菌肉混入一定比例的直饮水，倒入专用破壁机制成均匀浆液，滤网过滤去渣。按配方比例加入茶汤，搅拌均匀，制成黄牛肝菌茶汤。

### 6.4 茶饮调制

- 6.4.1 按配方加入茶汤、菌浆、乳制品、果蔬汁、糖等，搅拌均匀。
- 6.4.2 可添加茶顶、小料等，符合现制茶饮操作要求。
- 6.4.3 全程在专用操作区完成，避免交叉污染。

### 6.5 成品灌装与暂存

- 6.5.1 使用一次性洁净食品级容器，密封灌装。
- 6.5.2 成品标识清晰，常温2小时内饮用；冷藏0℃~4℃， $\leq 24$ 小时。
- 6.5.3 不售卖隔夜、感官异常成品。

## 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	要求
色泽	具有黄牛肝菌与茶汤复合自然色泽，均匀无分层、无变色劣变

项目	要求
气味	菌香与茶香协调纯正，无霉味、腥味、酸败味及其他异味
滋味	口感顺滑，菌香与茶香融合协调，无苦涩、麻舌、异味
组织形态	液体/固液混合均匀，无正常视力可见杂质、无异物、无分层变质

## 7.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标要求	检验方法
pH	3.0~7.5	GB 5009.237
可溶性固形物/%	≥5.0	GB/T 12143
牛肝菌特有毒素	不得检出	GB 7096、GB 15193.3
L-麦角硫因 (mg/100ml)	15.0~60.0	NY/T 3872

## 7.3 安全指标

7.3.1 微生物限量应符合 GB 7101 的要求。

7.3.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

7.3.3 真菌毒素限量、重金属限量和农药残留限量应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

## 7.4 净含量允差

检验方法按JJF 1070的规定执行。

## 8 标签标识

8.1 成品容器需标注产品名称、配料、食用提示（建议即时饮用）、制作时间、保质期、储存条件、经营单位信息。

8.2 警示需标注本品含人工熟制黄牛肝菌，请勿自行添加生菌；儿童、孕妇、肝病患者慎食。

8.3 命名应符合T/CCFAGS 027-2021 附录 A，标注“黄牛肝菌”“熟制”字样。

## 9 卫生与安全管理

9.1 工器具应一用一消毒，采用热力消毒或食品级消毒剂，留存记录。

9.2 废弃物应专用密闭容器，日产日清。

9.3 鲜菌、熟制半成品、成品全程冷链温控，记录温度。

9.4 不使用野生菌、过期菌、不合格辅料；不回收复用成品；不超范围添加。

## 10 记录与追溯

原料采购、验收、储存、预处理、熟制、调制、成品销售、消毒记录应建立台账。原料批次号、加工、销售，留存记录≥90天。每批次成品留样≥100g，0℃~4℃保存≥48小时。

参 考 文 献

[1]

[2]

