

ICS 67.080.020

CCS B 31

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP—XXXX

井冈山羊肚菌

Jinggangshan Morels

2022-08-20 发布

2022-08-30 实施

吉安市绿色农产品促进会 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 要求	2
5 检验规则	3
6 包装、标签与标志	4
7 运输与贮存	4
附录 A（规范性）井冈山羊肚菌生产加工区域范围图	5

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山羊肚菌

1 范围

本文件规定了井冈山羊肚菌的品种、要求、检验规则、包装、标志与标签、运输与贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内生产加工的羊肚菌干制品。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸及纸制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 749 绿色食品 食用菌
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 3220 食用菌包装及贮运技术规范
- NY/T 4344 羊肚菌等级规格
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令2023年第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

NY/T 4344界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

井冈山竹荪 *Jinggangshan morels*

以吉安市行政区域范围内种植的，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的羊肚菌干制品。

注：井冈山羊肚菌的生产加工区域范围见附录A。

4 要求

4.1 产地环境

应符合NY/T 391的规定；有机产品应符合GB/T 19630的要求。

4.2 投入品

投入品使用应遵守NY/T 393、NY/T 394、NY/T 1935的要求；有机产品投入品应符合GB/T 19630的要求。

4.3 生产加工

生产加工应符合GB 14881的规定。

4.4 原料

应新鲜、完整、无破碎，无霉烂、虫蛀，鲜品无喷淋、浸泡等异含外来水分，并符合GB 2762、GB2736的规定。

4.5 质量要求

4.5.1 基本要求

菌柄基部剪切平整；具有羊肚菌特有的色泽和香味，无霉变、腐烂等异味；清洁，无肉眼可见的杂质、异物。

4.5.2 分级

感官应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	特级	一级	
外观	菌盖表面凹坑纵向排列，脉络清晰，菌柄粗短，中空		NY/T 4344
形态	菇形完整，菇体周正，菇肉厚实有质感，无残缺、畸形和虫蛀	菇形完整，较周正，菇肉较厚实，允许有轻微残缺、畸形或虫蛀	
色泽	菌盖色泽呈深黑色，菌柄为白色或浅黄色，同批产品色泽一致均匀	菌盖呈棕色至浅黑色，菌柄为白色或浅黄色、同批产品色泽较一致均匀	
缺陷菇，%（质量比）	无	≤10	
容许度，%	5		

4.5.3 规格

以羊肚菌菌盖和菌柄长度作为规格划分的指标，分为大(L)、中(M)、小(S)3个规格，规格划分应符合表2的要求。

表2 规格要求

项目		大(L)	中(M)	小(S)
菌柄长度	部分剪, cm	≤ 3	≤ 2	≤ 1
	全剪柄, cm	≤ 1	≤ 0.5	-
注: 同一规格下菌柄长度可在本表基础上, 根据约定方式选择, 非一一对应				

4.5.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表3 理化指标

项目	要求	检验方法
水分 (%)	≤12.0	GB 5009.3
粗蛋白 (g/100g)	≥14.0	GB 5009.5
灰分 (%)	≤8.0	GB 5009.4

4.5.5 安全指标

安全指标应符合表4要求, 其余指标分别符合GB 2762、GB 2763的要求; 绿色食品应符合NY/T 749的要求; 有机产品应符合有机产品认证的要求。

表4 安全指标

项目	指标	检测方法
铅 ((以As计, mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12
镉 (以Cd计, mg/kg)	≤0.2	GB 5009.15
甲基汞 (以Hg计, mg/kg)	≤0.1	GB 5009.17
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤0.5	GB 5009.11
吡虫灵, mg/kg	≤0.01	GB 23200.113
百菌清, mg/kg	≤0.01	GB/T 20769
溴氰菊酯, mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.110
二氧化硫 (以SO ₂ 计), mg/kg)	不得检出 (定量限0.010)	GB 5009.34

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求, 检验方法按照JJF 1070规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种、同一批原料、同一班次、同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样方法

随机抽取检验量的3倍为样品。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批次产品应进行出厂检验, 出厂检验项目为感官、规格、水分、净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验应每年进行一次, 型式检验项目包括本文件 4.5~4.6 规定的所有项目。下列情况之一也应进行型式检验:

- 两次检验结果相差较大时;
- 原料产地发生较大改变, 更换设备或生产工艺发生较大改变可能影响产品质量时;
- 国家市场监督管理总局、行业协会要求型式检验时。

5.4 判定规则

所有指标全部符合本文件要求时判该批产品合格。有一项不合格时, 可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验, 以复验结果为准。

6 包装、标签与标志

6.1 包装

包装应符合 GB 23350、NY/T 3220 的要求, 包装材料应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。绿色食品应符合 NY/T 749 的要求。有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

6.2 标签与标志

包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定, 预包装产品应符合 GB 7718 的规定, 营养标签应遵守 GB 28050 的规定。绿色食品应符合 NY/T 749 的要求。有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

7 运输与贮存

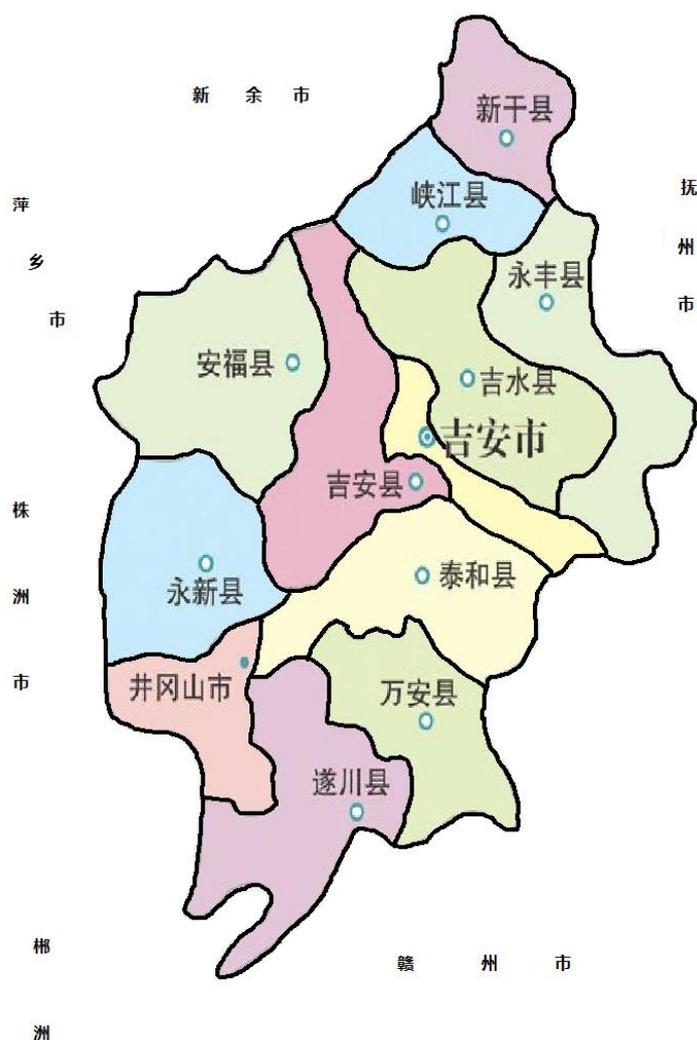
7.1 运输

应符合 NY/T 3220 的要求, 运输工具应清洁卫生, 严禁与有毒、有害、有异味、有污染的物品混运, 运输途中应避免雨淋、受压。绿色食品应符合 NY/T 749 的要求。有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

7.2 贮存

应符合 NY/T 3220 的要求。在 3℃~5℃ 冷藏贮存, 贮存时间不超过 12 个月可贮存在阴凉、干燥、通风的库房内, 不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。绿色食品应符合 NY/T 749 的要求。有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

附录 A
(规范性)
井冈山羊肚菌生产加工区域范围图



图A.1 井冈山羊肚菌生产加工区域范围图