

辽宁省品牌建设促进会团体标准 编制说明

标准名称: 《辽宁优品 干榛蘑》

起草单位: 辽宁北方山奇生物科技有限公司

编制日期: 2024 年 9 月

《辽宁优品 干榛蘑》团体标准编制说明

一、工作简况

(一) 任务来源

受辽宁省市场监督管理局、辽宁品牌建设促进会的委托，由辽宁北方山奇生物科技有限公司牵头起草《辽宁优品 干榛蘑》团体标准，为辽宁优品评价工作顺利开展提供有力技术支撑，本标准归口单位为辽宁省品牌建设促进会。

(二) 参加单位和工作组成员及分工

序号	单位	成员	分工
1	辽宁北方山奇生物科技有限公司	马玉珠	项目主持，总体策划
2	辽宁北方山奇生物科技有限公司	马宁	标准文本和标准编制说明起草

(三) 主要工作过程

为确保《辽宁优品 干榛蘑》标准起草工作的顺利完成，项目牵头单位组织成立了标准起草工作组，拟定了标准起草工作方案、技术路线，明确目标任务、人员分工和工作时限等要求。《辽宁优品 干榛蘑》编制过程主要分以下四个阶段：

1、成立标准工作组

2024年7月，为确保标准的严谨、科学并符合我省实际情况，标准牵头单位与干榛蘑生产企业、检验检测机构、科研院所、高校、行业协会等单位广泛征集了干榛蘑的生产工艺、产品控制、质量标准、检验检测、科技研究等方面的专家，建立了标准工作组。

2、资料收集和调研阶段

2024 年 7 月，在标准编制工作开始之前，工作组查阅与干榛蘑相关的产品标准、检测标准和卫生标准等技术资料，并对省内最主要干榛蘑生产企业进行调研，了解掌握现有干榛蘑生产加工工艺、产品执行标准和产品质量控制等情况，初步确定了干榛蘑生产的感官要求、产品的质量指标和检测方法，确定了辽宁优品干榛蘑的标准框架。

3、征求意见稿起草阶段

2024 年 7 月，工作组以辽宁省内干榛蘑生产企业产品检测数据及相关标准为支撑，与干榛蘑的行业标准进行比对后，对产品的感官要求、理化要求、污染物等指标进行了确定，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》的编写要求，起草了《辽宁优品 干榛蘑》团体标准的征求意见稿的初稿。工作组经多次研讨并征求企业及行业专家意见，根据修改意见进行了修改完善，形成征求意见稿。

二、标准编制原则

（一）规范性原则

本文件的结构、编写规则和技术内容要素的确定是严格按照 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》的要求和规定进行编制。

（二）适用性

本文件充分考虑我省干榛蘑产品生产情况，在行业标准的基础上对产品质量提出了更高、更细致的要求。

(三) 协调性和统一性

本文件遵循国家相关法律法规、政策性文件要求，与有关国家标准、行业标准规定和要求相一致。

三、标准主要内容的确定

(一) 标准的主要内容

本标准共有六个章节，分别为范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

(二) 标准主要内容制定论据

本标准在 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、LY/T 2465-2015（林下榛蘑检验要求）和辽宁省干木榛蘑产品现状调研基础上，对产品理化指标和污染物指标提出了更高要求，优于行业标准。

1 范围

本文件规定了辽宁优品干榛蘑的术语和定义、技术要求、取样、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于辽宁优品干榛蘑的生产、检测和评价。

2 规范性引用文件

本文件引用了 LY/T 2465-2015 林业行业标准，所引用的为现行有效标准。

3 术语和定义

根据榛蘑（LY/T 2465-2015）标准的规定，辽宁优品干榛蘑适用于森林环境下生长的榛蘑，经人工采集、去杂处

理后经过干燥工艺生产制成的辽宁优品干榛蘑。

4 技术要求

本章节规定了《辽宁优品 干榛蘑》感官要求、理化要求、卫生要求、净含量等技术要求。

4.1感官要求

对于榛蘑的感官有明确规定的行业标准是《榛蘑》(LY/T 2465-2015)，经过调研、检测，以此要求作为《辽宁优品 干榛蘑》感官的技术要求，并按 GB/T 6192-2019 规定的检测方法进行检测。各相关标准对感官的要求如下：

项目	(LY/T 2465-2015)	辽宁优品 干榛蘑
组织和形态	菇体完整，允许30%破损菇。	菇体完整，菌盖舒展或自然卷曲，允许存在不超过10%破损菇。
色泽	菌盖黄色或褐色为主的杂花色，菌柄与之相近颜色。	菌盖为黄色或褐色为主的杂花色，菌柄与菌盖颜色相近。
气味和滋味	具有特有的香气，无霉、腐、酸败等异味。	具有特有的香气，无霉、腐、酸败等异味。
杂质	允许存在不超过2%的一般杂质。	允许存在不超过2%的一般杂质。
霉烂菇		不允许
虫蛀菇		不允许

4.2 理化要求

行业标准对于榛蘑理化要求详见下表。根据调研，确定了《辽宁优品 干榛蘑》的理化要求。

项目	(LY/T 2465-2015)	辽宁优品 干榛蘑
干湿比	1:4以上	1:4以上
水分/%	≤12	≤10
灰分/%	≤12	≤10

粗纤维(以干基计)/%	≤6.0	≤6.0
-------------	------	------

4.3 卫生指标

项目	(LY/T 2465-2015)	辽宁优品 干榛蘑
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	1.0	1.0
镉（以Cd计）/（mg/kg）≤	1.0	1.0
总砷（以As计）/（mg/kg）≤	0.5	0.5
总汞（以Hg计）/（mg/kg）≤	0.1	0.1
氰戊菊酯 /（mg/kg）≤	0.2	0.2
溴氰菊酯 /（mg/kg）≤	0.5	0.5
氯氰菊酯 /（mg/kg）≤	0.2	0.2
霉菌和酵母 /（CFU/g）≤	200	200
菌落总数 /（CFU/g）≤	5000	5000

4.4 食品添加剂

不得使用食品添加剂。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

四、与国际、国外同类标准水平的对比情况

暂无。

五、与国内相关标准的关系

本标准依据辽宁省内干榛蘑产品的质量状况，规定部分指标严于国家标准或行业标准，其他指标与国家标准和行业标准相一致，无冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

暂无。

七、其他

暂无。