

团体标准

T/LNPC XXX—2024

辽宁优品 干榛蘑

Liaoning Superior Products - Dried Armillariella mellea

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

辽宁省品牌建设促进会 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 技术要求 1

5 检验规则 2

6 标签、标志、包装、运输和贮存 3

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。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁北方山奇生物科技有限公司、辽宁省品牌建设促进会、沈阳市食品安全协会、。

本文件主要起草人：马玉珠、马宁。

本文件为首次发布。

辽宁优品 干榛蘑

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、检验规则及标志、标签、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

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/T 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定

GB/T 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

LY/T 2465-2015 榛蘑

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《“辽宁优品”评价通则》

3 术语和定义

LY/T 2465-2015界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辽宁优品 干榛蘑 *liaoning superior produces-dried Armillariella mellea*

森林环境下生长的，经人工采集、去杂后，通过干燥工艺生产制成的辽宁优品干榛蘑。

4 技术要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
形态	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	具有榛蘑特有的香气，无霉、腐、酸败等异味。
霉烂菇	不允许
虫蛀菇	不允许
杂质	无肉眼可见外来异物。

4.2 理化指标

理化要求及检验方法应符合表2的规定。

表2 理化要求及检验方法

项目	指标	检验方法
水分/%	≤10	GB 5009.3
灰分/%	≤10	GB 5009.4
粗纤维(以干基计)/%	≤6.0	GB 5009.10

4.3 卫生指标

卫生指标要求及检验方法应符合表3的规定。

表3 卫生指标及检验方法

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）≤	1.0	GB 5009.15
总砷（以As计）/（mg/kg）≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计）/（mg/kg）≤	0.1	GB 5009.17
氰戊菊酯 /（mg/kg）≤	0.1	GB 5009.110
溴氰菊酯 /（mg/kg）≤	0.2	GB 5009.110
氯氰菊酯 /（mg/kg）≤	0.1	GB 5009.110
霉菌和酵母 /（CFU/g）≤	100	GB 4789.15
菌落总数 /（CFU/g）≤	2000	GB 4789.2

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。

5 检验规则

5.1 组批

同一产地、同一批次作为一个检验批次。

5.2 抽样

在成品库按组批随机分散均匀抽取，每批抽取量不少于1kg。

5.3 检验分类

5.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官指标、标志和包装。检验合格后，附合格证方可交收。

5.3.2 型式检验

型式检验应项目为标准全项检验，正常生产时每年应进行一次型式检验，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- a) 国家市场监管机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 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。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果中如有不合格项，应从该批产品中加倍抽取样品，对不合格项目进行复检，如复检结果仍不合格，则判定该批产品不合格。

5.4.2 微生物指标不得复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签

定量包装商品标签应符合 GB/T 7718 的规定。

6.2 标志

6.2.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2.2 “辽宁优品”标志的使用应符合《“辽宁优品”评价通则》的规定。

6.3 包装

应采用防潮包装，包装物材料应符合相应的国家卫生标准和相关规定。

6.4 运输与贮存

6.4.1 干品贮存温度适宜控制在 15℃以下，贮存场所应阴凉、干燥、通风、清洁、防虫蛀和鼠害。

6.4.2 运输工具应清洁、卫生；运输中防雨淋、日晒，包装运输不可裸露；运输时轻装轻卸。

6.4.3 贮运的任何过程，均不得与有毒、有害、有挥发性其为物品混存；同时避免挤压和机械损伤。