

ICS 77.140.01

H 46

中华人民共和国国家质量监督

检验检疫总局备案号：36697-2013

# DB53

## 云南省地方标准

DB53/T 463—2013

### 出口美味牛肝菌加工规格要求

2013-01-15 发布

2013-04-01 实施

云南省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由云南省牛肝菌协会提出。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：云南省牛肝菌协会、云南出入境检验检疫局、昆明恒沅食品工业有限公司。

本标准主要起草人：车玥泉、姜榆萍、张晓丁、王建华、彭宗林、刘绍龙、张静。

# 出口美味牛肝菌加工规格要求

## 1 范围

本标准规定了出口美味牛肝菌加工规格的术语和定义、产品分类、要求、检验方法和检验规则。本标准适用于出口美味牛肝菌加工规格及贸易要求。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 23191 牛肝菌 美味牛肝菌

## 3 术语和定义

GB/T 23191界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了GB/T 23191中的某些术语和定义。

### 3.1

#### 菌管

菌盖下着生孢子的管状结构。

[GB/T 23191—2008，定义 3.2]

### 3.2

#### 有害杂质

如金属、玻璃、碎石、塑料、虫体及其排泄物、杂菌、腐烂菌、发霉菌等有毒、有害及其它有碍安全卫生的物质。

### 3.3

#### 一般杂质

除美味牛肝菌及有害杂质（3.2）以外的其他物质，如树叶、草、毛发等。

### 3.4

#### 虫道

指菌体中存在寄生虫爬行、蛀蚀过的痕迹。因虫害蛀蚀的时间、程度不同分为白虫道、黄虫道和黑虫道。

### 3.5

#### 水洗片

新鲜美味牛肝菌经水清洗干制而成，菌柄雪白色，菌帽白色或淡黄色。

### 3.6

#### 白片

是指以白色为主色的美味牛肝菌干片。

## 3.7

## 帽片

是指用菌盖切为片状的美味牛肝菌干片。

## 3.8

## 杀青

杀青指用高温杀死植物细胞；除了杀菌，主要是固定植物的天然色素，保持鲜艳的色泽；破坏原料中的多酚氧化酶，防止加工过程中变色、变质或降低营养价值。

## 4 产品分类

- 4.1 美味牛肝菌干片：美味牛肝菌鲜品切片，采用热风干燥等方法加工成的干制品。  
 4.2 美味牛肝菌冷冻品：美味牛肝菌鲜品在 $-35^{\circ}\text{C}$ 的低温条件下冷冻， $-18^{\circ}\text{C}$ 冷藏的产品。  
 4.3 美味牛肝菌盐渍品：美味牛肝菌鲜品经杀青后用饱和盐水盐渍方法保存的产品。  
 4.4 美味牛肝菌颗粒及其粉末：同等级别的美味牛肝菌干片经烘烤、破碎制成颗粒或粉末的干制品。

## 5 加工规格要求

## 5.1 美味牛肝菌干片

应符合表1规定。

表1 出口美味牛肝菌干片加工规格要求

项 目			要 求									
等 级	英文 代码	中文名称	尺寸(cm)	形态	色泽		气味、 滋味	虫道 (%)	破碎 率(%)	一般 杂质 (%)	有害 杂质	
					菌盖	菌柄						
特 级	Washed FAQ	水洗片	2~8	片形均匀	白或淡黄	纯白	具有美味 牛肝菌应 有的明显 香气，滋 味纯正回 甜，无异 味	≤2	≤5	≤0.2	无	
	AA	特级片	≥4			白色						
一 级	A1	大白片	≥3		浅白或淡 黄				≤5			≤10
	A2	小白片	2~3		白或黄或 淡绿	白或黄或 淡绿						
	AT1	大帽片	5~7	不完整帽	黄或淡绿	无菌柄						
	AT2	中帽片	3~5	≤10%								
	AT3	小帽片	2~4	不完整帽 ≤5%								
P	小片	1.5~2.5	片形均匀	白或黄或 淡绿	浅白或淡 黄		≤10					

表1 (续)

项 目			要 求								
等 级	英文 代码	中文名称	尺寸(cm)	形态	色泽		气味、 滋味	虫道 (%)	破碎 率(%)	一般 杂质 (%)	有害 杂质
二 级	B1	B级浅色片	≥3.5	片形较均匀	黄绿	黄色	具有美味牛肝菌应有的香气,香味好,无异味	≤10	≤10	≤0.5	无
	B2	B级深色片	≥2		绿或深绿	褐或浅棕					
	B Cut	B级剪片	2~4		黄绿或绿	黄色					
	B	混合B级	2~7		黄色至绿	黄色至浅棕					
三 级	C1	C级大片	≥3.5	片形较均匀,形态尚可	绿色或深绿色	褐色、棕色	香味尚可无异味	≤30	≤10	≤0.5	
	C2	C级小片	2~4								
四 级	D	黑片	≥1	片形不规则	绿色或深绿色	褐色	香气不明显,无异味	≤60	≤20	≤0.5	
	SP	碎片	0.5~1.5					色杂			

注:以上所有级别,允许相邻级别的尺寸存在小于等于5%的重量混级。

## 5.2 美味牛肝菌冷冻品

应符合表2规定。

表2 出口美味牛肝菌冷冻品加工规格要求

项 目			要 求								
等 级	英文 代码	中文 名称	尺寸(cm)	形态	色泽		气味、 滋味	虫道 (%)	柄帽 脱离 率 (%)	一般杂 质 (%)	有害 杂质
					菌 体	菌管					
特 级	EW	圆脚整菇	菌盖直径 2~6 菌柄直径 ≥3	菌体结实,外观完好,根部饱满圆实	自然	白色或浅黄色	具有美味牛肝菌应有的明显香气,滋味纯正,无异味	无	≤5	无	无
一 级	SS1	特小整菇	菌盖直径 ≤2 柄的直径 ≥2	菌体结实,外观完好均匀							
	S1	一级小整菇	菌盖直径 2~4 柄的直径 ≥2								
	M1	一级中整菇	菌盖直径 4~6 柄的直径 ≥2								
	L1	一级大整菇	菌盖直径 6~8 柄的直径 ≥2								

表 2 (续)

项 目			要 求								
等 级	英文 代码	中文 名称	尺寸 (cm)	形 态	色 泽		气 味、 滋味	虫 道 (%)	柄 帽 脱 离 率 (%)	一 般 杂 质 (%)	有 害 杂 质
					菌 体	菌 管					
一 级	HS1	一级小整菇对切	菌盖直径 2~4	菌体结实, 外 观完好均匀	自然	白 色 或 浅 黄 色	具有美 味牛肝 菌应有 的明显 香气, 滋味纯 正, 无 异味	白虫道 ≤5, 无 黄黑虫 道。	≤15	≤0.1	无
	HM1	一级中整菇对切	菌盖直径 4~6								
	AA1	一级大片	厚度 0.6~0.8 菌体长度 ≥3	菌体结实, 外 观完好均匀							
	SAA1	一级小片	菌体长度 2~4								
	C1	一级切块	长宽 1×1	菌体结实, 外 观完好均匀, 柄帽混合块, 厚度自然。							
	C2		长宽 2×2								
	C2.5		长宽 2.5×2.5								
	C3		长宽 3×3								
	C4	长宽 4×4									
	PM1	刮皮整菇	菌体长度 3~6 菌柄直径 ≥2	菌体结实, 外 观完好均匀, 无柄皮					≤5		
SB	小整帽	菌盖直径 1~3	菌体结实外 观完好均匀	—							
MB	中整帽	菌盖直径 3~5									
二 级	SS2	二级特 小整菇	菌盖直径 ≤2 菌柄直径 ≥2	外观完好均 匀	色 泽 比 较 统 一	白 色 或 浅 绿 色	具有美 味牛肝 菌应有 的明显 香气, 滋味纯 正, 无 异味	允许 白虫道, 黄虫道 ≤5, 无 黑虫道	≤10	≤0.1	无
	S2	二级小整菇	菌盖直径 2~4 菌柄直径 ≥2								
	M2	二级中整菇	菌盖直径 4~6 菌柄直径 ≥2								
	L2	二级大整菇	菌盖直径 6~8 菌柄直径 ≥2								
二 级	HS2	二级小整菇对 切	菌盖直径 2~4	菌体结实, 外 观完好均匀。	色 泽 比 较 统 一	白 色 或 浅 黄 色	具有美 味牛肝 菌应有 的明显 香气, 滋味纯 正, 无 异味	允许不 密集白 虫道, 黄虫道 ≤5, 无 黑虫道	≤20	—	
	HM2	二级中整菇对 切	菌盖直径 4~6								
	AA2	二级大片	厚度 0.6~0.8 长度 ≥3	外观完好均 匀。							
	SAA2	二级小片	厚度 0.6~0.8 长度 2~4								

表 2 (续)

项 目			要 求								
等 级	英 文 代 码	中 文 名 称	尺 寸 (cm)	形 态	色 泽		气 味、 滋 味	虫 道 (%)	柄 帽 脱 离 率 (%)	一 般 杂 质 (%)	有 害 杂 质
					菌 体	菌 管					
二 级	BC2	二 级 切 块	长宽 2×2	外 观 完 好 均 匀，柄帽混合 块	色 泽 比 较 统 一	浅 黄 色 或 浅 绿 色	具 有 美 味 牛 肝 菌 应 有 的 明 显 香 气，滋 味 纯 正，无 异 味	允 许 白 虫 道，黄 虫 道 ≤5， 无 黑 虫 道	—	≤0.1	无
	BC2.5		长宽 2.5×2.5								
	BC3		长宽 3×3								
	BC5		长宽 5×5								
	BGC2	二 级 绿 帽	长宽 2×2	外 观 完 好 均 匀		绿 色 或 浅 绿 色					
	BGC2.5		长宽 2.5×2.5								
	BGC3		长宽 3×3								
BG C4		长宽 4×4									
三 级	CC2.5	三 级 切 块	长宽 2.5×2.5	外 观 大 体 均 匀，柄帽混合 块	绿 色 或 浅 绿 色	有 一 定 的 香 味，滋 味 尚 可，无 异 味	允 许 黄 虫 道、黑 虫 道 ≤10	—	≤0.1	无	
	CGC2.5	三 级 绿 帽	长宽 2.5×2.5	外 观 大 体 均 匀	深 绿 色		有 黄 虫 道，无 黑 虫 道				
四 级	SP	碎 块	长宽 ≤1.5	自 然 破 碎 颗 粒	色 泽 不 统 一	具 有 牛 肝 菌 的 味 道，无 异 味	无 明 显 黄、黑 虫 道				

注：允许相邻级别的尺寸存在10%以内的重量混级，其中切块的相邻级别的尺寸允许存在30%以内的重量混级。

### 5.3 美味牛肝菌盐渍品

应符合表3规定。

表3 出口美味牛肝菌盐渍品加工规格要求

项 目			要 求									
等级	英文代码	中文名称	尺寸(cm)	形态	色泽			气味	虫道(%)	一般杂质(%)	有害杂质	
					菌体	菌盖	菌管					
特 级	AR	圆脚整菇	菌盖直径 2~3	外观坚硬完好 均匀, 根部饱满 圆实, 菌盖 闭合	光泽 自然 无斑			具有美味 牛肝菌应有 的明显香味, 无异味	无			
	ART	圆脚整菇对切	菌柄长度 2~3 菌柄直径 ≥2									
	SA2	整菇切片	切片长度 3~5 厚度 0.5~0.8									
	SA3		切片长度 5~8 厚度 0.5~0.8									
	SC2	柄切片	切片长度 3~5 厚度 0.5~0.8									外观坚硬完好 均匀
	SC3		切片长度 5~8 厚度 0.5~0.8									
	SB2	帽切片	切片长度 3~5 厚度 0.5~0.8									
	SB3		切片长度 5~8 厚度 0.5~0.8									
一 级	A1	一级整菇	菌盖直径 2~3	外观完好均匀, 菌质坚 硬	浅黄 或黄色	淡黄	具有盐渍 牛肝菌固 有香味、 无异味	白虫道 ≤ 2, 无黄 虫道及黑 虫道	≤0.1	无		
	A2		菌盖直径 3~5									
	A3		菌盖直径 5~8									
	A1T	一级整菇 A1 对剖	菌盖直径 2~3									
	A2T	一级整菇 A2 对剖	菌盖直径 3~5									
	B1	一级整帽	菌盖直径 1~3									
	B2		菌盖直径 3~5									
	B3		菌盖直径 5~8									
	B1T	一级整帽切块	长宽 1~2								外观完好均匀, 帽对切或 1/4 切	
	B2T		长宽 2~3								外观完好均匀, 菇帽对切、1/3 切或 1/4 切	
	B3T		长宽 3~4									
	AX	一级柄帽块 及 A1 对切	长宽 2~3								外观完好均 匀, 混合 A1 对 切的块。	
	CT1	柄块	长宽 2~3								外观完好均匀	
CT2	长宽 3~4											
CX	一级柄帽块	长宽 3~4	帽柄块混合									



表3 (续)

项 目			要 求								
等 级	英文 代码	中文 名称	尺寸 (cm)	形态	色泽			气味	虫道 (%)	一般杂 质 (%)	有害 杂质
					菌体	菌盖	菌管				
二 级	AAT	二级整菇 对切	菌体长度 $\leq 2$	外观完好均匀	色 泽 比 较 统 一	黄 绿 色 或 绿 色	淡 黄	具有 盐渍 牛肝 菌固 有的 香味、 无异 味	白虫 道, 黄 虫道 $\leq 2$ , 无黑 虫道	$\leq 0.1$	无
	DX1	二级柄帽	长宽度 2~3 柄块厚度 $\geq 0.5$	柄帽块均匀度 较好		黄 绿 色					
	DX2		长宽度 3~4 柄块厚度 $\geq 0.5$								
	DT1	二级柄块	长宽度 2~3 柄块厚度 $\geq 0.5$	柄块均匀度较 好		浅 绿 色 或 绿 色					
	DT2		长宽度 3~4 柄块厚度 $\geq 0.5$								
	GX1	二级帽块	长宽度 2~3	帽块均匀度较 好		黄 绿 色					
	GX2		长宽度 3~4								
三 级	E1	厚皮	长度 2~4 厚度 0.2~0.5	比较不规则, 软, 菌柄厚皮	色 泽 不 统 一	绿 色 或 深 绿 色	具有一 定的香 味, 无异 味	带黄 虫道 的厚 皮, 无黑 虫道	$\leq 0.1$	无	
	DG	软帽	长宽度 2~4	菌盖、菌管较 软							
	D	厚皮及软帽	长宽度 2~4	厚皮及软帽的 混合 (E1+DG)							
四 级	E2	柄的薄皮	厚度 $\leq 0.2$	形态为薄皮	色 泽 不 统 一	深 绿 色	绿 色	有 可 辨 识 为 牛 肝 菌 的 味 道, 无 异 味	无黑 虫道	$\leq 0.1$	无
	EG	软帽	——	无具体形态	深 绿 色						
	SP	碎块	0.5~1	碎块	色 泽 不 统 一						

注：允许相邻级别的尺寸存在10%以内的重量混级，其中切块的相邻级别的尺寸允许存在30%以内的重量混级。

#### 5.4 美味牛肝菌颗粒及粉末

应符合表4规定。

表4 出口美味牛肝菌颗粒及粉末加工规格要求

项 目			要 求																																																																																																																									
等 级	英文 代码	中文 名称	细度规格	形 态	色 泽	气 味、滋 味	杂 质																																																																																																																					
一 级	GA1~2	颗粒	1 mm~2 mm	大小均匀、一致性 程度高	黄白色	具有美味牛肝菌应有的明显香 气, 滋味回甜	无																																																																																																																					
	GA2~6		2 mm~6 mm					一 级	GA6~9	颗粒	6 mm~9 mm	大小均匀、一致性 程度高	黄白色	具有美味牛肝菌应有的明显香 气, 滋味回甜	GA10~15	10 mm~15 mm	PA60	粉末	60 目	均匀	黄白色	具有美味牛肝菌应有的明显香 气, 滋味回甜	PA80	80 目	PA100	100 目	PA200	200 目	二 级	GB1~2	颗粒	1 mm~2 mm	大小均匀、一致性 程度好	黄色	香味好, 滋味回甜	GB2~6	2 mm~6 mm	GB6~9	6 mm~9 mm	GB10~15	10 mm~15 mm	二 级	PB60	粉末	60 目	均匀	黄色	香味好, 滋味回甜	PB80	80 目	PB100	100 目	PB200	200 目	三 级	GC1~2	颗粒	1 mm~2 mm	比较均匀, 形态尚 可	黄棕色	香味尚可	GC2~6	2 mm~6 mm	GC6~9	6 mm~9mm	GC10~15	10 mm~15 mm	PC60	粉末	60 目	均匀	黄棕色	香味尚可	PC80	80 目	PC100	100 目	PC200	200 目	四 级	GD1~2	颗粒	1 mm~2 mm	比较均匀, 形态尚 可	棕黑色	具有牛肝菌香味	GD2~6	2 mm~6 mm	GD6~9	6 mm~9 mm	GD10~15	10 mm~15 mm	PD60	粉末	60 目	均匀	棕黑色	具有牛肝菌香味	PD80	80 目	PD100	100 目	PD200	200 目																				
一 级	GA6~9	颗粒	6 mm~9 mm	大小均匀、一致性 程度高	黄白色	具有美味牛肝菌应有的明显香 气, 滋味回甜																																																																																																																						
	GA10~15		10 mm~15 mm						PA60	粉末	60 目	均匀	黄白色	具有美味牛肝菌应有的明显香 气, 滋味回甜	PA80	80 目	PA100		100 目				PA200	200 目	二 级	GB1~2	颗粒	1 mm~2 mm		大小均匀、一致性 程度好		黄色				香味好, 滋味回甜	GB2~6	2 mm~6 mm	GB6~9	6 mm~9 mm	GB10~15		10 mm~15 mm		二 级				PB60	粉末	60 目	均匀	黄色	香味好, 滋味回甜		PB80		80 目				PB100	100 目	PB200	200 目	三 级	GC1~2	颗粒		1 mm~2 mm				比较均匀, 形态尚 可	黄棕色	香味尚可	GC2~6	2 mm~6 mm	GC6~9		6 mm~9mm		GC10~15				10 mm~15 mm	PC60	粉末	60 目	均匀	黄棕色	香味尚可		PC80				80 目	PC100	100 目	PC200	200 目	四 级	GD1~2	颗粒	1 mm~2 mm	比较均匀, 形态尚 可	棕黑色	具有牛肝菌香味	GD2~6	2 mm~6 mm	GD6~9	6 mm~9 mm	GD10~15	10 mm~15 mm	PD60	粉末	60 目	均匀	棕黑色	具有牛肝菌香味	PD80	80 目
	PA60	粉末	60 目	均匀	黄白色	具有美味牛肝菌应有的明显香 气, 滋味回甜																																																																																																																						
	PA80		80 目																																																																																																																									
	PA100		100 目																																																																																																																									
	PA200		200 目																																																																																																																									
二 级	GB1~2	颗粒	1 mm~2 mm	大小均匀、一致性 程度好	黄色	香味好, 滋味回甜																																																																																																																						
	GB2~6		2 mm~6 mm																																																																																																																									
	GB6~9		6 mm~9 mm																																																																																																																									
	GB10~15		10 mm~15 mm																																																																																																																									
二 级	PB60	粉末	60 目	均匀	黄色	香味好, 滋味回甜																																																																																																																						
	PB80		80 目																																																																																																																									
	PB100		100 目																																																																																																																									
	PB200		200 目																																																																																																																									
三 级	GC1~2	颗粒	1 mm~2 mm	比较均匀, 形态尚 可	黄棕色	香味尚可																																																																																																																						
	GC2~6		2 mm~6 mm																																																																																																																									
	GC6~9		6 mm~9mm																																																																																																																									
	GC10~15		10 mm~15 mm																																																																																																																									
	PC60	粉末	60 目	均匀	黄棕色	香味尚可																																																																																																																						
	PC80		80 目																																																																																																																									
	PC100		100 目																																																																																																																									
	PC200		200 目																																																																																																																									
四 级	GD1~2	颗粒	1 mm~2 mm	比较均匀, 形态尚 可	棕黑色	具有牛肝菌香味																																																																																																																						
	GD2~6		2 mm~6 mm																																																																																																																									
	GD6~9		6 mm~9 mm																																																																																																																									
	GD10~15		10 mm~15 mm																																																																																																																									
	PD60	粉末	60 目	均匀	棕黑色	具有牛肝菌香味																																																																																																																						
	PD80		80 目																																																																																																																									
	PD100		100 目																																																																																																																									
	PD200		200 目																																																																																																																									

## 6 检验方法

### 6.1 形态、色泽

肉眼直接观察形态、色泽颜色。

## 6.2 气味、滋味

6.2.1 直接取一定量美味牛肝菌干片、盐渍品、颗粒或粉末在常温下嗅其气味，品尝其滋味。

6.2.2 可根据客户的要求对美味牛肝菌干片、颗粒或粉末样品进行复水性检验和蛆螨检验。

6.2.3 称取美味牛肝菌冷冻品样品 150 g 放入 1.5 L 沸腾的 0.5% 盐水溶液中强火加热 10 s 后取出，滤去水分，放置 3 min，嗅其气味，品尝其滋味。

## 6.3 大小、细度规格

### 6.3.1 干片长度、菌盖直径、菌柄直径、菌体长度、块长宽、菌柄长度、长宽度、切块长度

随机抽取不少于 500 g 美味牛肝菌，用精确度为 0.1 mm 的量具，量取每个美味牛肝菌干片长度、菌盖直径、菌柄直径、菌体长度、块长宽、菌柄长度、长宽度、切块长度，计算出平均值。

### 6.3.2 厚度

随机抽取不少于 500 g 美味牛肝菌冷冻品或盐渍品，用读数 0.02 mm 的游标卡尺测量菌片中间的厚度。

### 6.3.3 细度规格

分别随机称取 100 g 美味牛肝菌颗粒或粉末，分别通过 2 mm、6 mm、9 mm、10 mm、15 mm、60 目、80 目、100 目和 200 目的分样筛，通过率要求达到 100%。

## 6.4 虫道、破损率、柄帽脱离率、一般杂质

随机抽取样品 500 g（精确至 ±0.01 g），分别拣出一般杂质、虫道的美味牛肝菌，破损的美味牛肝菌、柄帽脱离的美味牛肝菌用感量为 0.01 g 的天平称其质量，按式（1）分别计算其占样品的百分率，计算结果精确到小数点后一位。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——虫道、破损、柄帽脱离、一般杂质、的百分率（%）；

$m_1$ ——虫道、破损、柄帽脱离、一般杂质、的质量，单位为克（g）；

$m$ ——样品的质量，单位为克（g）。

## 6.5 公差

美味牛肝菌干片、冷冻品及盐渍品的公差尺寸为 ±0.5 cm。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一次投料生产的产品为一批或以同一出口批次的组批后的某一规格产品为一批。

### 7.2 抽样

从同一批产品中，随机抽取20个最小包装单元，混合缩分后样品量不低于 2 000 g，分为 2份，一份检验，另一份500 g留样备查。

### 7.3 出厂检验

产品须经公司质检部门检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量等。

### 7.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准的全部要求。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 停产半年以上再恢复生产时；
- b) 工艺及原材料有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督部门提出型式检验要求时。

### 7.5 判定规则

检验结果中若有任一项指标不合格，可从同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有任一项指标不合格，则判定该批产品为不合格品。

