

DB51

四川省地方标准

DBS 51/ 006—2018

食品安全地方标准 松茸及其制品

2018 - 07 - 04 发布

2018 - 07 - 20 实施

四川省卫生和计划生育委员会 发布
四川省食品药品监督管理局

前 言

本标准起草单位：四川出入境检验检疫局检验检疫技术中心、四川省疾病预防控制中心、成都市食品药品检验研究院、四川省林业科学院、甘孜州商务局、四川省山珍进出口商会、甘孜州林科所。

本标准主要起草人：胡江涛、雍莉、肖全伟、庄国庆、张坤、于刚、熊善波、吴斌、薛康、杨春华、聂倩、张静、莫凡、杜凤琳、鲁姣姣。

本标准为首次发布。

食品安全地方标准 松茸及其制品

1 范围

本标准适用于鲜松茸及其制品

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷的测定

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 松茸 *Tricholoma matsutake*

学名松口蘑 (*matsutake*)，隶属担子菌亚门 (*Basidiomycotina*)、伞菌目 (*Agaricales*)、口蘑科 (*Tricholomataceae*)、口蘑属 (*Tricholoma*)，是松、栎等树木外生的菌根真菌。

3.2 鲜松茸

正常发育，野外采集后，简单保鲜处理的松茸。

3.3 松茸制品

以鲜松茸为原料，经相关食品工艺（含干制、冷冻、腌制、罐头等）加工制成的松茸制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量试样置于白色容器中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝的方法进行检测。
气味	具有产品应有的气味，无异嗅，无异味。	
形态	具有产品应有的形态，无霉变。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 (g/100g) 松茸干制品	≤ 13	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.17

注：污染物（铅、无机砷、镉、总汞）限量是以鲜品计，松茸干制品的污染物限量按附录 A 折算。

4.4 微生物限量

罐头类松茸制品应符合商业无菌要求。

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763及国家有关规定。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760 的规定。

4.8 标志、标签

4.8.1 标志

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

4.8.2 标签

标签上的字迹应准确、完整、清晰，预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。

附 录 A
(规范性附录)

附录 A 松茸干制品污染物限量的折算公式

松茸干制品污染物限量按下列公式折算：

$$X_{\text{鲜}} = \frac{100 - Y_1}{100 - Y_2} X_{\text{干}} \dots\dots\dots (A. 1)$$

式中：

$X_{\text{鲜}}$ —干制松茸的污染物含量（以鲜基计），mg/kg；

$X_{\text{干}}$ —干制松茸的污染物含量，mg/kg；

Y_1 —鲜松茸的水分含量，g/100g（鲜松茸的水分推荐为90 g/100g，亦可通过生产者提供的信息或《中国食物营养成分表》确定）；

Y_2 —干制松茸的水分含量，g/100g。
