ICS
C

DB 21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB 21/ XXXX—2022

黑皮鸡枞菌采收贮运技术规范

Technical regulation of *Oudemansiella raphanipes* storage and transportation

XXXX－XX－XX 发布

XXXX－XX－XX 实施

辽宁省市场监督管理局　　发 布

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由辽宁省农业农村厅提出并归口管理。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862。

标准起草单位通讯地址：沈阳农业大学（沈阳市沈河区东陵路120号），联系电话：024-88487055。

黑皮鸡枞菌贮运技术规程

1 范围

本标准规定了辽宁地区栽培黑皮鸡枞菌采收，质量要求与分级，预冷，入库，贮藏，包装与运输的技术要求。

本标准适用于新鲜黑皮鸡枞菌的贮藏与运输。

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 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 12728 食用菌术语

NY/T 1655 蔬菜包装标识通用准则

NY/T 2000 水果气调库贮藏通则

NY/T 3220 食用菌包装及贮运技术规范

SB/T 11099 食用菌流通规范

3 术语及定义

GB/T 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 黑皮鸡枞菌 *Oudemansiella raphanipies*

隶属真菌门(*Eumycophyta*)、担子菌亚门(*Basidiomycotina*)、层菌纲(*Hymenomycetes*)、伞菌目(*Agaricales*)、白蘑科(Tricholomataceae)、小奥德蘑属(*Oudemansiella*)。

3.2 预冷 precooling

采收后，迅速除去菇体的田间热，使其温度降低到要求的处理措施。

3.3 菌柄 stipe

菌盖下面中央地子实体地柄。起支持菌盖展开，输送养分和适于孢子释放的作用。

3.4 菌盖 cap

层菌类食用菌子实体上部的伞状部分，菌褶着生的地方。

4 采收

4.1 采收期

当菌盖达到 2~3 cm 且未破裂开伞，菌柄未充分伸长，即将弹射孢子时进行采收，采收前一天停止喷水。

4.2 采收要求

采摘时应戴洁净手套，单手握住菌柄，轻轻向上旋转拉出整个子实体，用刀具修剪菌柄至保留 4～6 cm，轻采轻放，减少机械损伤。采收后的黑皮鸡枞菌放入洁净干燥、不易破损的包装容器内，避免雨淋、日晒。采收后及时清理料面菇根和料渣。

5 质量要求与分级

5.1 质量要求

5.1.1 基本要求

菇体完整、无异味，无虫蛀菇、褐变菇、霉烂菇，无虫体、毛发、动物排泄物、塑料和金属等异物，菌柄处不粘有泥土、料渣，具有黑皮鸡枞菌固有色泽和特有香味。

5.1.2 卫生指标

卫生指标应符合 GB 7096 的规定。

5.2 分级

采收后的黑皮鸡枞菌，应进行手工挑选、分级。

一级：菌柄宽 15 mm 以上，菌盖未开伞，基部明显膨大，菌肉厚实；

二级：菌柄宽 12～15 mm，菌盖未开伞，基部稍膨大，菌肉厚实；

三级：菌柄宽 10～12 mm，菌盖未开伞，基部上下同宽，菌柄伸长，菌肉厚实。

6 预冷

采收、包装后的产品，应及时(2 h 内)入库预冷。采用普通冷库预冷的方式，使冷库温度降至温度为 0～2℃，待菌体温度降至 4℃～5℃后扎紧包装袋口。预冷后的黑皮鸡枞菌需及时入库冷藏，入库速度根据冷库制冷能力或库温变化进行调整，但每天入库量不超过库容量的 30%。

7 入库

7.1 入库准备

贮藏前对库房、包装容器、工具等进行清洁，并按 NY/T 2000 要求消毒处理。入库速度根据冷库制冷能力或库温变化进行调整。

7.2 码垛

塑料包装袋装产品，应采用贮藏架上摆放贮；塑料周转箱或泡沫箱装产品，应采用码垛贮。码垛应符合 NY/T 3220 食用菌包装及贮运技术规程的要求，层排整齐稳固，货垛的排列方式、走向应与库内空气循环方向一致。垛间距、垛与墙壁及顶间距 0.4 m～0.5 m，码垛距离冷风机不少于 1.5 m，垛底加 0.1 m～0.2 m 的垫层。

8 贮藏

8.1 贮藏条件

库温调控 0℃～2℃，空气相对湿度约 80％～85％，贮藏采用冷藏库贮藏。

8.2 贮藏管理

贮藏期间定期检查黑皮鸡枞菌的质量变化情况，及时发现并挑出褐变菌、霉烂菌，并根据贮藏品质的变化状况适时结束贮藏。

定时观测记录贮藏温度与湿度，维持贮藏条件在规定的范围内。

9 包装

9.1 内包装

鲜黑皮鸡枞菌用聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）绿色无毒的塑料材料制成的薄膜袋进行包装，或根据客户要求进行包装。建议优先选择厚度在 30 μm 左右的低密度聚乙烯（LDPE）薄膜制成的薄膜袋，其次是 PP 薄膜。为防止热量积累或薄膜袋内壁结露，包装袋应保持敞口，直至预冷完毕扎口，或采用打孔薄膜袋包装不经预冷直接冷藏。内包装塑料袋应符合 GB 4806.7 的规定。

9.2 外包装

在运输流通过程中外包装可采用聚苯乙烯（PS）发泡箱或塑料包装袋衬瓦楞纸箱或塑料周转箱等包装容器。箱内的包装应摆放整齐、紧密。外包装箱应洁净、干燥，并具有一定的牢固性和抗压性。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定；塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定；PS 发泡箱应符合 GB 4806.7 的规定。

9.3 包装标识

包装标识应符合 GB/T 191 和 NY/T 1655 的规定。

10 运输

产品运输应符合 SB/T 11099 和 NY/T 3220 的规定；两小时能达到的运距应采用常温运输，大于两小时的运距应采用冷藏车运输，运输温度控制在 2℃～5℃。