ICS 点击此处添加 ICS 号
CCS

T/YGIIA

云 南 省 地 理 标 志 产 业 协 会 团 体 标 准

T/YGIIA —2024

地理标志产品 香格里拉松茸采集方法

Product of geographical indication, collection method of *Tricholoma matsutake* Shangri-la

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024－ － 发布 2024－ － 实施

云南省地理标志产业协会 发 布

目 次

前 言 II
1 范围 3
2 规范性引用文件 3
3 术语和定义 3
3.1 松茸 *Tricholoma matsutake* 3
3.2 香格里拉松茸 *Tricholoma matsutake* Shangri-la 3
3.3 菌褶 Lamellae；Gill 3
3.4 内菌幕 Inner veil 4
3.5 过熟茸 Overripe matsutake 4
3.6 童茸 Immature matsutake 4
3.7 菌塘 Shiro 4
4 采收要求 4
4.1 原则 4
4.2 标准 4
4.3 时间 4
4.4 工具 4
4.4.1 采集工具 4
4.4.2 盛装工具 4
4.5 采集方法 4
4.5.1 菌塘清理 4
4.5.2 采摘方法 4
4.5.3 菌塘复原 4
4.5.4 留种 5
5 质量要求 5
5.1 感官要求 5
5.2 理化要求 5
5.3 安全指标 5
5.4 净含量 5
6 检验方法 5
6.1 形态、色泽、气味、霉烂菇、虫蛀菇 5
6.2 子实体长度 6
6.3 杂质 6
7 采后贮存处理 6
8 规范收购 6

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这些专利的责任。

本文件由云南省农业科学院生物技术与种质资源研究所提出。

本文件由云南省地理标志产业协会归口。

本文件起草单位：云南省农业科学院生物技术与种质资源研究所、迪庆藏族自治州绿色食品发展中心、维西傈僳族自治县绿色食品发展中心、南华县林业和草原局、云南省农业科学院园艺作物研究所、楚雄彝族自治州野生菌产业技术研究所。

本文件主要起草人：姚春馨、田果廷、杨继生、刘永芳、余萍、自正权、刘家迅、寸英、陈晓艳、杨丽梅、杨晓艳、鲁招弟、彭靖媛、梁明泰、常艳、谢文韬、罗志强、王珍、张艳波。

地理标志产品 香格里拉松茸采集方法

1 范围

本文件规定了地理标志产品香格里拉松茸的采集方法的术语和定义、采收要求、质量要求、检验方法、采后贮藏处理、规范收购等内容。

本文件适用于中华人民共和国国家知识产权局，根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品香格里拉松茸的采集。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12728 食用菌术语
GB/T 23188 松茸
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 12728和GB/T 23188界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

松茸 *Tricholoma matsutake*

隶属于担子菌门（Basidiomycota）、蘑菇纲（Agaricomycetes）、蘑菇目（Agaricales）、口蘑科（Tricholomataceae）、口蘑属（*Tricholoma*），是一种主要与松属（*Pinus*）、栎属（*Quercus*）植物共生形成的外生菌根菌。

3.2

香格里拉松茸 *Tricholoma matsutake* Shangri-la

中华人民共和国国家知识产权局批准的迪庆藏族自治州保护范围内符合本文件规定的香格里拉松茸产品。

3.3

菌褶 Lamellae；Gill

垂直于菌盖下侧呈辐射状排列的片状的结构，其上形成担子，产生担孢子。

3.4

内菌幕 Inner veil

菌盖边缘与菌柄相连接覆盖菌褶一层薄膜。

3.5

过熟茸 Overripe matsutake

松茸的菌盖完全开伞，向外翻卷，破裂。

3.6

童茸 Immature matsutake

松茸未发育成熟，子实体长度 L＜6 cm，菌盖紧贴菌柄，菌褶(3.3)不外露。

3.7

菌塘 Shiro

松茸菌丝在土壤里与共生的树木根系、腐殖质及土壤等物质结合形成的疏松、透气的似海绵状的场所。

4 采收要求

4.1 原则

不应采摘幼小童茸和开伞过熟茸，只采收达到商品成熟的松茸。

4.2 标准

采摘鲜品符合GB/T 23188松茸标准要求，菌体完整、肉质饱满，松茸鲜品划分为一级、二级、三级；按子实体长度划分4种规格：5≤L＜7，7≤L＜9，9≤L＜12，L≥12。应符合GB 7096要求。

4.3 时间

松茸每年5月至10月出菌期，宜选择早上或傍晚阴凉时采收，不宜在正午阳光强烈、气温高的时候采收。采集完毕尽可能3 d以上间断式采集，每个区域最多采集3次并且避免采集后牲畜的放养。

4.4 工具

4.4.1 采集工具

宜使用小型竹木、小木棍、小竹签子等工具，不宜使用大型铁质工具、金属利器。

4.4.2 盛装工具

宜使用竹筐、竹篓或专用保鲜袋，不宜使用麻袋、编织袋及污染环境的容器。应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 要求。

4.5 采集方法

4.5.1 菌塘清理

找到菌塘后，清理开松茸菌塘周围的树枝、杂草、石块等杂质。

4.5.2 采摘方法

采用人工有选择性的采收，减少和避免机械损伤。采收时，一只手用采收工具轻轻撬起松茸周围的土，另用一只手轻轻握住菌柄，轻轻取下松茸，保持松茸根部的完整性且尽最大可能避免伤害到菌根、颈部和内菌幕，用竹片、竹签除去松茸上的泥土及其他杂质。

4.5.3 菌塘复原

采摘时，不应拉拽菌柄或把菌柄拖带出地面；采摘后，把撬出的土复原，挖出的地面坑洼凹面采用

手动或木棍、竹棍等轻轻填埋，用腐殖质填平，盖好，尽量不破坏地表和枯枝落叶层，不应用脚进行踩压破坏周边微生物环境，保持松茸再生的菌塘原来状态。

4.5.4 留种

在松茸生长的林地里，除按标准采摘的松茸外，应在一定的范围内保留1～2个成熟松茸；采集过程中保留没有商品价值的松茸，让其在林地内自然成熟以利繁殖。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表 5-1 规定。

表 5-1 感官要求

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
子实体形态	菌盖紧贴菌柄，内菌幕不外露，边缘向内卷，菌柄不扭曲，菌肉紧实。	菌盖略展开，内菌幕外露，内菌幕未破裂，菌柄不扭曲，菌肉紧实。	菌盖成伞形张开，内菌幕破裂有一半完整，菌褶外露，菌肉较紧实。
色泽	具有新鲜香格里拉松茸应有的颜色，鲜艳有光泽。		
气味	具有香格里拉松茸特有的气味，香味醇厚浓郁，无异味。		
子实体长度/cm	≥8	≥7	
霉烂菇	不允许		
虫蛀菇	不允许		
杂质/%	≤1		

5.2 理化要求

应符合表 5-2 规定。

表 5-2 理化要求

项 目（g/100g）	指 标
水分	≤92.0
灰分	≤8.0
粗蛋白（以干物质计）	≥15.0

5.3 安全指标

安全指标应符合 GB 7096 和国家相关规定。
污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

5.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 形态、色泽、气味、霉烂菇、虫蛀菇

自然光线下用肉眼观察、手摸、鼻嗅的方法进行检测。

6.2　子实体长度

用精确度为 0.1 mm 的量具，量取每个香格里拉松茸子实体有效食用部分的纵径长度。

6.3　杂质

随机抽取样品 500 g（精确至±0.1 g），拣出杂质，用感量为 0.1 g 的天平秤其质量，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。

$$X = m_1 / m \times 100\% \quad \cdots\cdots(1)$$

式中：

X——杂质的百分率，%；

m_1——杂质的质量，g；

m——样品的质量，g。

7　采后贮存处理

鲜松茸采摘后立刻上下覆盖柔软树叶及冰袋，存放在 3℃～5℃恒温的保鲜冰箱中，贮存不宜超过 3 d。不应与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。清洁松茸时将表面的泥土和杂物擦净即可，不能用水清洗破坏松茸鲜香。不能及时销售的鲜松茸可以采用风干、烘干等方法，通过真空快速冷冻的方式保存。

8　规范收购

本条目应符合 GB/T 6543、GB 7718、GB 28050、JJF 1070 标准要求。给松茸经销商发放松茸采集专用袋用于存放松茸。不能用塑料袋等不透气的器物包装，以保持松茸的新鲜度。对质量好的鲜松茸可进行独立包装。收购的松茸应尽快低温(4℃以下)保藏。严禁各松茸收购点保存和放置各类农药和农业化学品相关的物品。收购点的收购人员必须具有农残的意识，挑拣松茸前，必须洗手，保持清洁。盛装松茸的塑料筐必须定时清洗。