

ICS 65.020.01

CCS B 04

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXX-202X

鹿茸菇等级规格

Grades and specification of Antler mushroom

（征求意见稿）

（本稿完成日期 2025 年 9 月 15 日）

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。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件由农业农村部种植业管理司提出

本文件由农业农村部食用菌标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

鹿茸菇等级规格

1 范围

本文件规定了鹿茸菇的等级和规格要求，描述了相应的试验方法，同时规定了检验规则、包装、标识和储运等要求。

本文件适用于鹿茸菇的等级规格划分。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB/T 8855 新鲜蔬菜和水果 取样方法
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- GB/T 37109 农产品基本信息描述 食用菌类
- GB/T 34318 食用菌干制品流通规范
- SN/T 0266 出口商品运输包装钙塑瓦楞箱检验规程

3 术语和定义

GB/T 12728和GB/T 37109界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鹿茸菇 antler mushroom

学名荷叶离褶伞（*Lyophyllum decastes* (Fr.:Fr.)Sing），隶属真菌界（Eumycota）、担子菌亚门（Basidiomycotina）、层菌纲（Hymenomycetes）、伞菌目（Agaricales）、白蘑科（Tricholomataceae）、离褶伞属（*Lyophyllum*）。其子实体直立，而且向上分叉，并有丛状的分枝，由于其切片与鹿茸相似而得名鹿茸菇。

4 要求

4.1 基本要求

应符合下列基本要求：

- a) 具有鹿茸菇特有的香味，无霉变、腐烂等异味；
- b) 无畸形、无病虫损伤、无脱柄；
- c) 清洁，无肉眼可见的杂质、异物；
- d) 鲜品外观新鲜且无喷淋、浸泡等异常外来水分，干品水分含量≤ 12g/100g；

e) 农药、重金属、食品添加剂等限量，应符合 GB 7096 的规定。

4.2 等级

4.2.1 等级划分

在符合基本要求的前提下，鹿茸菇产品分为特级、一级和二级，不能纳入特级、一级和二级且未失去食用价值的列为等外级。

4.2.2 质量指标

鹿茸菇等级应符合表 1 的要求。

表 1 鹿茸菇等级要求

项目		特级	一级	二级
鲜品	形 态	菇形完整周正，无破损；菇盖呈扁半球形，中部下凹，边缘平滑；菇柄粗细均匀；菇体长度、体形一致	菇形较完整，允许有轻微破损；菇盖呈扁半球形且略有延展，中部下凹，边缘平滑；菇柄粗细基本均匀；轻微机械损伤；菇体长度、体形基本一致	菇形较完整，允许有破损；菇盖呈扁半球形近平展，中部下凹，边缘平滑；菇柄粗细较均匀；轻微机械损伤；菇体长度、体形较一致
	色 泽	菇盖灰褐色至灰黄色；菇柄上端浅灰黄色至灰白色，下端灰白色至米白色；无机械损伤或其他原因导致的色斑；同批产品色泽一致均匀	菇盖灰黄色至灰白色；菇柄上端浅灰黄色至灰白色，下端灰白色至米白色；有轻微机械损伤或其他原因导致的色斑；同批产品色泽较一致均匀	
	破损菇，% (质量比)	无	≤ 5.0	
干品	形 态	菇形完整周正，无破损；菇盖呈扁半球形，边缘内卷；菇柄粗细均匀；菇体长度、体形一致	菇形较完整，允许有轻微破损；菇盖呈扁半球形，边缘略延展；菇柄粗细基本均匀；菇体长度、体形基本一致	菇形较完整，允许有破损；菇盖呈扁半球形近平展，边缘延展；菇柄粗细较均匀；菇体长度、体形较一致
	色 泽	菇盖灰褐色至灰黄色；菇柄上端黄褐色，下端浅黄色至米白色	菇盖灰黄色至灰白色；菇柄上端黄褐色，下端浅黄色至米白色；同批产品色泽较一致均匀	
	破损菇，% (质量比)	无	≤ 10.0	

4.2.3 等级容许度

以质量计：

- a) 特级允许有 5%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求；
- b) 一级允许有 10%的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求；
- c) 二级允许有 10%的产品不符合该等级的要求。

4.3 规格

4.3.1 规格划分

以菇盖直径、子实体长度作为规格划分的指标。分为大（L）、中（M）、小（S）3个规格，规格的划分应符合表2的要求。

表2 鹿茸菇规格要求

单位为厘米

项目		大（L）	中（M）	小（S）
菇盖直径		> 2.5	1.5 ~ 2.5	< 1.5
子实体长度	鲜品	10.0 ~ 15.0	8.0 ~ 14.0	5.0 ~ 11.0
	干品	7.0 ~ 13.0	6.0 ~ 12.0	5.0 ~ 10.0

4.3.2 等级容许度

- 以质量计：
- a) 大（L）规格允许有 5%的产品不符合该规格的要求，但应符合中（M）规格要求；
 - b) 中（M）允许有 10%的产品不符合该规格的要求，但应符合小（S）规格要求；
 - c) 小（S）允许有 10%的产品不符合该规格的要求。

5 试验方法

5.1 感官指标

应在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所进行感官检验。将样品置于白色瓷盘等浅色背景容器中，目测样品色泽、形态、霉烂、异物，嗅闻气味。

5.2 水分

按照 GB 5009.3 描述的方法检验。

5.3 破损菇

随机抽取样品1kg，分别检出破损菇，用相应精度的天平称其重量，计算破损菇占样品的质量分数。

5.4 菇盖直径

用相应精度的量具，量取菇盖最大和最小宽度，计算鹿茸菇菇盖各自直径的平均值。

5.5 子实体长度

用相应精度的量具，量取菇盖顶端到菇柄底部的长度。

6 检验规则

6.1 组批规则

同一产地、同一品种、同一等级、同一批采收的产品作为一个检验批次。

6.2 抽样

按照 GB/T 8855 描述的方法执行。

6.3 判定规则

- 6.3.1 在符合4.1要求的基础上，依据4.2的等级要求确定鹿茸菇鲜品受检批次产品的等级。按菇盖直径、子实体长度确定鹿茸菇受检批次产品的规格。
- 6.3.2 检验项目全部符合本文件相应要求时，判定该批产品符合该等级规格规定。若检验结果中有一项或以上项目不符合规定的，允许从该批产品中增加抽检数量的20%对不合格项进行复检一次。若复检仍不符合的，则按下一级别规定的容许度检验，直到判出等级规格为止。

7 包装、标识和储运

7.1 包装

鹿茸菇鲜品参照GB/T 45197的规定，鹿茸菇干品应符合GB/T 34318的规定。采用塑料袋、塑料框（箱）、塑料托盘、纸袋（盒、箱）、泡沫箱等，包装容器应符合GB/T 34343的规定，包装材料应符合GB/T 34344的规定。用于出口的外包装应符合SN/T 0266的要求。其他包装材料应符合国家食品安全和卫生要求。

7.2 标识

7.2.1 等级标识

采用特级、一级、二级表示。

7.2.2 规格标识

采用大（L）、中（M）、小（S）表示，同时标注相应规格指标值的范围。

7.2.3 储运

鹿茸菇鲜品参照GB/T 45197的规定，储存在温度1℃~5℃、相对湿度85%~90%条件下，冷链运输。鹿茸菇干品应符合GB/T 34318的规定，储存在通风、阴凉干燥、清洁的室温条件下，运输过程中应轻装轻卸，注意防潮防霉。

参考文献

[1] GB/T 45197 食用菌鲜品流通技术规范
