

DBS 53

云南省食品安全地方标准

DBS 53/022—2016

松茸及其制品

2016 - 12 - 30 发布

2017 - 01 - 29 实施

云南省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

松茸及其制品

1 范围

本标准适用于松茸及其制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 松茸 *Tricholoma matsutake*

又名松口蘑(中国真菌汇总)、松茸(菌谱)、合菌、台菌(本草纲目)。属担子菌门(Basidiomycota)、担子菌纲(Agricales)、伞菌目(Agricales)、口蘑科(Tricholomataceae)、口蘑属(*Tricholoma*)，是松栎等树木外生的菌根真菌。其子实体可供食用，是一种著名的野生食用菌。

3.2 鲜松茸

经野外采集后，简单保鲜处理的松茸。

3.3 松茸干制品

以鲜松茸为原料，经预处理、干燥等工艺制成的松茸制品。

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

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瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅。
气味	具有产品应有的气味。	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变。	

4.3 理化指标

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 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
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：

$$X_{\text{鲜}} = \frac{100 - Y_1}{100 - Y_2} X_{\text{干}}$$

式中：

$X_{\text{鲜}}$ —干制松茸的污染物含量（以鲜品计），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/100 g(鲜松茸的水分推荐为90 g/100 g，亦可通过对鲜松茸的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定相应值)；

Y_2 —干制松茸的水分含量，g/100 g。
