|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | B 05 |

|  |
| --- |
| 14 |

山西省地方标准

DB14/T 1140—2024

代替 DB14/T 1140-2015

绣球菌采收与贮藏技术规程

Technical procedures for harvest and storage

of *Sparassis crispa*

2024 - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

山西省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc164671838)

[1 范围 1](#_Toc164671839)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc164671840)

[3 术语和定义 1](#_Toc164671841)

[4 一般要求 1](#_Toc164671842)

[5 采收 1](#_Toc164671843)

[6 预冷 2](#_Toc164671844)

[7 修整分拣 2](#_Toc164671845)

[8 包装 2](#_Toc164671846)

[9 标志与标签 3](#_Toc164671847)

[10 贮藏 3](#_Toc164671848)

1. 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。

本文件代替DB14/T 1140-2015《绣球菌物流技术规程》，与DB14/T 1140-2015相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更改了范围（见1，2015版的1）；

——更改了规范性引用文件（见2，2015版的2）；

——删除了运输（见2015版的8）；

——删除了销售（见2015版的9）；

——更改了修整分级（见7，2015版的6）；

——更改了包装、标志与标签（见8、9，2015版的6.4）；

——增加了术语和定义（见3）；

——增加了预冷前准备（见6.1）；

——增加了冷库预冷（见6.2）；

——增加了预冷处理（见6.3）；

本文件由山西省农业农村厅提出、组织实施和监督检查。

本文件由山西省市场监督管理局对标准的组织实施情况进行监督检查。

本文件由山西省农业标准化技术委员会（SXS/TC19）归口。

本文件起草单位：山西农业大学。

本文件主要起草人：冯翠萍、常明昌、孟俊龙、刘靖宇、程艳芬、云少君、曹谨玲、程菲儿、程红艳。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2015年首次发布为DB14/T 1140-2015；

——本次为第一次修订。

绣球菌采收与贮藏技术规程

* 1. 范围

本文件规定了绣球菌采收贮藏的术语与定义、一般要求、采收、预冷、修整分拣、包装、标志与标签、贮藏。

本文件适用于绣球菌采收与贮藏技术操作。

* 1. 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/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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

绣球菌

绣球菌（*Sparassis crispa*）又名绣球蕈、对花菌、干巴菌、椰菜菌、蜂窝菌，是非褶孔菌目、绣球菌科、绣球菌属。

* 1. 一般要求
     1. 卫生要求

绣球菌采后操作场所应符合GB 14881，操作间、操作台面、用具等清洗用水符合GB 5749，消毒剂符合GB 14930.2要求。

* + 1. 人员健康

操作人员应每年进行健康检查，患有碍食品安全疾病的不得从事相关工作。

* 1. 采收
     1. 采收时期

当子实体瓣片展开，颜色由白色转向淡黄色，边缘呈现波浪形，背面略现绒毛状白色菌丝时，及时采收。

* + 1. 采收方法

操作人员应穿戴洁净的工作服、帽、口罩、乳胶手套（或戴一次性薄膜卫生手套）。

用手握住子实体用刀片从基部割下。

整齐轻放入洁净的筐内。

* 1. 预冷
     1. 预冷前准备

对预冷库进行消毒处理，消毒剂符合GB 14930.2要求。预冷库内不得堆放杂物，不得与有毒有害有异味的物品混放。

* + 1. 冷库预冷

预冷库应提前进行空库降温，温度为3 ℃～5 ℃，相对湿度为80%～90%。

* + 1. 预冷处理

采收后的绣球菌及时放入预冷库，当菇体中心温度达3 ℃～5 ℃时，进行修整分拣。

* 1. 修整分拣
     1. 环境控制

操作间温度需要控制在5 ℃～10 ℃，工作台要保持清洁，每日定时清洗、消毒，并应及时清理台面。

* + 1. 修整

用不锈钢刀具进行基部修整，剔除菇体上基质培养料。

* + 1. 分拣

按照菇体色泽、形态、气味、杂质度、洁净度进行分拣。产品应为白色或淡黄色，肉质肥厚，整朵圆形，有光泽，无杂质、无异味，无斑点，无菇脚。肉质略薄，略带菇脚分开放置。

* 1. 包装
     1. 内包装

将菇体整齐的放入内包装袋中，内包装聚乙烯材料符合GB 9685 要求。

* + 1. 外包装

外包装用符合GB 4806.7聚苯乙烯泡沫箱或符合GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。

* 1. 标志与标签
     1. 标志

外包装箱上标明产品名称、规格、包装日期、产地及注意事项等。

* + 1. 标签

包装标签符合GB/T 191和GB 7718的相关规定。

在符合 GB 7718 的基础上，还标明采收日期、质量等级。

* 1. 贮藏
     1. 贮藏场所

贮藏场所在菇体入库前2天～3天提前降温到3 ℃～5 ℃，并清洁卫生，不与有毒有害物品混存混放。

* + 1. 冷藏条件

经分拣包装后的绣球菌及时入库冷藏。冷藏温度为3 ℃～5 ℃，环境相对湿度维持在80%左右。

* + 1. 堆码

码垛排列方式、走向及间隙应与库内空气环流方向一致。货物应保持离墙0.2 m～0.3 m，垛底应加用托盘，高度0.1 m～0.2 m，垛间间隙0.3 m～0.5 m。码垛高度不超过冷风机下沿，靠近蒸发器和冷风出口部位的应遮盖防冻。

