



中华人民共和国国家标准

GB/T 23191—2008

牛肝菌 美味牛肝菌

Bolete—King bolete

2008-12-31 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所。

本标准主要起草人：朱萍、徐俊、桂明英、高观世、张陶、刘新民、高峰。

引 言

牛肝菌(英文名:bolete;porcini)是一个大类群的通俗名称,分类学上包括了 11 科、70 余属、700 余种。在这个名称下既包括了广义上的美味牛肝菌(*Boletus edulis* sensu lato),也包括了铜色牛肝菌(*Boletus aereus* Fr. ex Bull., Queen Bolete)、皱盖疣柄牛肝菌[*Leccinum rugosiceps*(Peck)Sing.]、褐盖牛肝菌(*Boletus brunneissimus* W. F. Chiu, Brown-cap Bolete)、黄皮疣柄牛肝菌[*Leccinum crocipodium*(Letellier)Walt.]、桃红牛肝菌(*Boletus regius* Krombh., Red-capped Butter Bolete)等其他可食的牛肝菌和为数不算少的有毒牛肝菌。由于牛肝菌类生物量大,种类复杂,不易识别,导致中毒事件时有发生!在一个通俗的名称下很难描述和给出一个准确的鉴别特征描述,因此“牛肝菌”的标准应分别制定,优先制定生物量大和出口及消费量大的类群。其中美味牛肝菌(英文名:king bolete)是世界最著名的野生食用菌之一。在我国美味牛肝菌分布广、数量大、味道鲜美、营养丰富并具有较大的消费市场。自 20 世纪 80 年代以来,我国美味牛肝菌作为大宗食用菌出口产品销往欧美等许多国家和地区。

鉴于目前美味牛肝菌品种在资源分布、产量和国际贸易量等方面,是牛肝菌类产品的显著代表,本标准只涉及美味牛肝菌,不涉及其他牛肝菌。因此本标准不包括可食用的所有牛肝菌品种。

牛肝菌 美味牛肝菌

1 范围

本标准规定了美味牛肝菌(拉丁学名:*Boletus edulis sensu lato*)的相关术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于美味牛肝菌鲜品和干品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(ISO 780:1997,MOD)

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食用菌卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 12532 食用菌灰分测定

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

美味牛肝菌 king bolete; porcini

隶属担子菌亚门(Basidimycotina)、牛肝菌目(Boletales)、牛肝菌科(Boletaceae)的可食用的菌根真菌。

注:美味牛肝菌的主要特征参见附录A。

3.2

菌根真菌 mycorrhiza fungus

能与植物根系发生互惠共生关系形成菌根的真菌。

[GB/T 12728—2006,定义2.3.19]

3.3

菌管 tube

菌盖下着生孢子的管状结构。

3.4

杂质 extraneous matters

除牛肝菌以外的一切有机物和无机物。

4 产品分类

4.1 美味牛肝菌鲜品:正常发育,野外采收后,经简单保鲜处理的美味牛肝菌。