

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 41—2025

"吉致吉品"榛蘑干制品

"Jizhijipin"- dried hazel mushroom

2025 - 07 - 20 发布

2025 - 07 - 31 实施

吉林省品牌建设促进会 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这些专利的责任。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省产品质量监督检验院、吉林省不老森特产资源有限公司、通化市神芝健生物科技有限公司、蛟河市松山食品有限公司。

本文件主要起草人：张旭、周兰影、王敏、李瑶、安思雨、冷喜芳、顾风云、王声辉、范茹军、包懿、李滢倩、张猛、王秋月、许静、陈颖、李红、金晓慧、王洁蕻、张涛、任俊竹。

引 言

榛蘑是白蘑科食用真菌，野生榛蘑是中国东北特有的山珍之一，被人们称为“东北第四宝”，在国内外深受欢迎。榛蘑具有营养丰富、味道鲜美、滑嫩爽口等特点，吉林省具有相对明显的榛蘑生长地域优势。

“吉致吉品”榛蘑干制品团体标准是进行产品认证的主要依据，通过认证后，企业可以在产品包装标识上使用“吉致吉品”品牌标识，旨在将吉林省内优质农产品推广到全国各地，同时树立“吉致吉品”农产品高品质形象。

"吉致吉品"榛蘑干制品

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”榛蘑干制品的技术要求、净含量、检验规则及标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于“吉致吉品”榛蘑干制品的生产经营活动及产品认证。

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/T 191 包装储运图示标志
 - 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 - GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
 - GB 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
 - GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 - GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
 - GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 - GB/T 12533 食用菌杂质测定
 - GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - NY/T 749 绿色食品 食用菌
 - NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品”榛蘑干制品 “Jizhijipin” - dried hazel mushroom

符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的榛蘑干制品产品。

3.2

榛蘑干制品 dried hazel mushroom

又称干榛蘑，指在采摘后经过去除泥沙等其他杂质处理并自然晾晒或干燥后再进行销售的榛蘑干品。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应食品标准及有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有榛蘑特有的黄褐色	取供试样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用目测法进行色泽、气味、状态等项目的检验，用鼻嗅的方法检验样品的气味及异味。
气味	具有榛蘑特有的气味，无霉、腐、酸败等异味。	
状态	菇体完整、无虫蛀、无霉腐。	

4.3 理化要求

应符合表 2 要求。

表2 理化指标

项目	技术要求	检验方法
水分/%	≤ 12.0	按 GB 5009.3 执行
杂质/%	≤ 0.7	按 GB/T 12533 执行
灰分/%	≤ 12.0	按 GB 5009.4 执行
粗纤维（以干基计）/%	≥ 6.0	按 GB 5009.10 执行

4.4 污染物限量要求

按照GB 2762 执行，同时满足表 3 要求。

表3 污染物限量指标

项目	技术要求	检验方法
甲基汞 ^a /(mg/kg)	≤ 0.1	按 GB 5009.17 执行
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.3	按 GB 5009.12 执行
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.5	按 GB 5009.15 执行
砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	按 GB 5009.11 执行
^a 可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。		

4.5 农药残留限量要求

按照GB 2763 执行，同时满足 NY/T 749 的要求。

表 4 农药残留限量指标

项目	技术要求	检验方法
氯氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.01	按 GB 23200.113 执行
氟氯氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.01	按 GB 23200.113 执行
氯氟氰菊酯/(mg/kg)	≤ 0.01	按 GB 23200.113 执行
咪鲜胺/(mg/kg)	≤ 0.01	按 GB 23200.121 执行
百菌清/(mg/kg)	≤ 0.01	按 NY/T 761 执行
毒死蜱/(mg/kg)	≤ 0.01	按 GB 23200.113 执行
除虫脲/(mg/kg)	≤ 0.01	按 GB 23200.121 执行
吡虫啉/(mg/kg)	≤ 0.01	按 GB 23200.121 执行
多菌灵/(mg/kg)	≤ 1.0	按 GB 23200.121 执行
灭蝇胺/(mg/kg)	≤ 0.01	按 GB/T 20769 执行

4.6 食品添加剂限量要求

应符合表 5 要求。

表 5 食品添加剂限量指标

项目	技术要求	检验方法
二氧化硫（以SO ₂ 残留量计）/(g/kg)	≤0.01	按 GB 5009.34 执行

5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照JJF 1070 规定检验。

6 检验规则

6.1 组批

同种类、同产地、同时采收、同运输单元、同存储单元的榛蘑干制品为同一检验批次。

6.2 检验分类

6.2.1 交收检验

每批次样品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验应包括的项目为感官要求及理化要求。

6.2.2 型式检验

6.2.2.1 应每年进行一次检验。

6.2.2.2 检验项目应包括感官要求、理化要求、净含量。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

6.3.2 感官要求、理化指标、标志性成分和污染物限量中有 1 项不符合本文件的规定，允许对该批次产品加倍抽样复验。若复验项目仍不符合本文件的规定，则判该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、贮存、运输

7.1 标志、标签

7.1.1 标签

预包装食品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 规定。

7.1.2 标志

运输包装图示标志应符合 GB/T 191 规定。获得“吉致吉品”品牌认证证书的生产经营主体应在经营活动中，在其获得认证的项目范围和期限内，在相关的包装中规范使用“吉致吉品”品牌标识。

7.2 包装

包装材料应符合食品包装卫生要求。

7.3 贮存

7.3.1 库房应清洁、干燥、通风、无虫害及鼠害。严防日晒、雨淋及有害物质的危害。远离火源、热源。

7.3.2 不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品存放。存放应堆放整齐，防止挤压，要保证有足够的散热间距。

7.3.3 垛堆应离开地面、墙壁 20 cm 以上。

7.4 运输

- 7.4.1 不应与有毒有害、有腐蚀性、易挥发、易发霉、有异味、发潮的货物混装运输。
- 7.4.2 运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒、防止挤压，保持包装完整。