



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 23188—2023

代替 GB/T 23188—2008

松 茸

*Tricholoma matsutake*

2023-03-17 发布

2023-10-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。

本文件代替 GB/T 23188—2008《松茸》，与 GB/T 23188—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了产品分类(见 2008 年版的第 4 章)；
- b) 更改了形态、色泽、气味、杂质等要求(见第 4 章,2008 年版的第 5 章)；
- c) 更改了检验规则中的“抽样”(见第 6 章,2008 年版的 7.2)；
- d) 更改了松茸速冻品贮存温度(见 8.4.3,2008 年版的 9.3.3)。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、云南卓一食品有限公司、南华县人民政府、成都雅乐鲜生物科技有限公司、昆明旭日丰华农业科技有限公司、云南省食用菌产业发展研究院、江苏安惠生物科技有限公司、云南云菌科技(集团)有限公司、香格里拉市人民政府。

本文件主要起草人：孙达锋、郜丽梅、华蓉、董娇、桂明英、周颖、姚竞、纪昌联、赵春艳、游金坤、张琳、姚远、沈梦超、邓雅元、刘寅山、自正权、李彬、陈惠、吴伟杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 23188—2008；
- 本次为第一次修订。

# 松 茸

## 1 范围

本文件规定了松茸的要求、检验规则及标志、包装、运输和贮存,描述了松茸的试验方法和取样。  
本文件适用于松茸的鲜品、速冻品、干品。

## 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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 12728 食用菌术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 松茸 *Tricholoma matsutake*

隶属担子菌门(Basidiomycota)、伞菌纲(Agaricomycetes)、伞菌目(Agaricales)、口蘑科(Tricholomataceae)、口蘑属(*Tricholoma*),是松、栎等树木外生的菌根真菌。

### 3.2

#### 菌褶 *lamellae; gill*

垂直于菌盖下侧呈辐射状排列的片状结构,其上形成担子,产生担孢子。

[来源:GB/T 12728—2006,2.2.35]

### 3.3

#### 内菌幕 *inner veil*

某些伞菌菌盖与菌柄相连接覆盖菌褶的菌膜。

[来源:GB/T 12728—2006,2.2.43]

### 3.4

#### 子实体 *fruit body*

产生有性孢子的真菌组织器官。

示例:子囊果、担子果。

注:食用菌中供食用的菇体和耳片都是子实体。

[来源:GB/T 12728—2006,2.2.16,有修改]