

团 体 标 准

T/GVEAIA 009.3-2019

药食同源食用菌标准 黑皮鸡枞菌

第 3 部分：黑皮鸡枞菌分级标准

Medicinal food homologous edible fungus standard

oudemansiella raphanipes——

Part 1: Classification standards for the *oudemansiella raphanipes*

2019-05-16 发布

2019-06-01 实施

中关村绿谷生态农业产业联盟 发布

目 录

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
3.1 药食同源.....	1
3.2 黑皮鸡枞菌.....	1
3.3 黑皮鸡枞菌的功能性暨药性.....	2
4 总则.....	2
5 等级划分.....	2
6 评价认证规则.....	3
6.1 评价认证平台.....	3
6.2 申报资格.....	3
7 认证程序.....	3
7.1 申请.....	3
7.2 初审核查.....	3
7.3 开户.....	3
7.4 溯源大数据采集与档案管理.....	4
7.5 评价认证及溯源服务.....	4
7.6 评价认证标识.....	4
附录 A 药食同源黑皮鸡枞菌生产技术档案.....	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

《药食同源食用菌标准 黑皮鸡枞菌》分为三个部分：

——第1部分：黑皮鸡枞菌生产技术规程

——第2部分：黑皮鸡枞菌质量标准

——第3部分：黑皮鸡枞菌分级标准

本部分为《药食同源食用菌标准 黑皮鸡枞菌》第3部分

本部分由北京炎黄医养科技有限公司提出。

本标准由中关村绿谷生态农业产业联盟归口。

本部分起草单位：中关村绿谷生态农业产业联盟、北京农产品中央批发市场有限责任公司、上海沪生农业科技有限公司、山东初心食品有限公司、北京炎黄医养科技有限公司、北京中农普惠科技有限公司。

本规范主要起草人：国金鑫、侯照东、杨繁星、袁凤春、杨传海、李留柱、岑钰、张漪潮、李猛。

本部分附录A为资料性附录。

本标准为首次发布。

药食同源食用菌标准 黑皮鸡枞菌

第3部分：黑皮鸡枞菌分级标准

1 范围

本标准规定了本标准规范了药食同源黑皮鸡枞菌的分级标准范围、术语与定义以及药食同源标志在溯源与认证方面的使用。

本规程适用于全国药食同源黑皮鸡枞菌栽培的地区。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

NY/T 749-2018 绿色食品 食用菌。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规程。

3.1 药食同源

“药食同源”是指药物和食物来源相同。中医理论认为许多食物既是食物也是药物，食物和药物一样能够防治疾病。在原始社会中，人们在寻找食物的过程中发现了各种食物和药物的性味和功效，认识到许多食物可以药用，许多药物也可以食用，两者之间很难严格区分。这就是药食同源理论的基础，也是食物疗法的基础。中国千年来的生活体验，经历了《神农本草经》，《食疗本草》甚至《本草纲目》等，已经将食物及医药溶成一体，演化出“药食同源”膳食养生文化，也是当今社会所提倡以食疗的方式“治未病”。

3.2 黑皮鸡枞菌

鸡枞菌是菌类丰富资源宝库中的一枝奇葩，黑皮鸡枞菌属担子亚门口蘑科目，是鸡枞菌的一种。黑皮鸡枞菌为卵孢小奥德蘑的商品名称，又名长根菇，学名为 *Oudemansiella ranhanipes*。该菌具有很高的食用和药用价值，也是我国传统的药用真菌之一。黑皮鸡枞菌鲜嫩醇香，肉质细嫩、洁白如玉、口感独特、生熟皆可食、食药两用、营养丰富。

3.3 黑皮鸡枞菌的功能性暨药性

据《本草纲目》和《本草从新》等药理学记载，鸡枞菌具有“益胃、清神、治痔及降血脂”等作用，有养血润燥、健脾胃等功效，可用于治疗食欲不振、久泻不止、痔疮下血诸症。现在医学研究发现，鸡枞菌中含有麦角甾醇类物质及治疗糖尿病的有效成份，对降低血糖有明显效果。并有抑制人体癌细胞生长的作用。中医曰鸡枞性平、味甘，有补益肠胃、清热解毒、清脂降压之功效。

现代营养学认为，黑皮鸡枞菌蛋白质的含量较高，蛋白质中含有 20 多种氨基酸，其中人体必需的 8 种氨基酸种类齐全。据分析，每 100 克鲜鸡枞菌含水 92.61%，干物质 7.39%。在干物质中，含粗蛋白 34.94%，粗脂肪 3.40%，粗纤维 13.91%，可溶性糖 4.5%，水解糖 9.59%，灰分 7.73%。在灰分中氧化钙为 20.29%，磷 4.62%，铁 1.89%，锰 0.08%。还含有麦角甾醇和 16 种氨基酸以及维生素 C。黑皮鸡枞菌具有较高的药用价值，现代医学研究发现，黑皮鸡枞菌中含有治疗糖尿病的有效成分，对降低血糖有明显的效果。

4 总则

4.1

本标准不低于绿色食品标准，略异于有机食品标准。

4.2

本标准旨在引导食用菌种植者科学对待、充分认识药食同源黑皮鸡枞菌生产技术实现“去害增益”的重要性，并依照标准开展黑皮鸡枞菌的种植生产，对药食同源黑皮鸡枞菌产品的安全性、营养品质和药性在生产环节做出有效保障。

4.3

本标准为中国大健康行业提供有标准的“黑皮鸡枞菌”，为我国的食品安全升级和人民群众的健康饮食提供有标准的食材。

4.4

本标准应用在黑皮鸡枞菌生产标准的评价、以及认证溯源提供作业规程指导，并为按照标准生产的黑皮鸡枞菌提供认证，增加生产环节的信息透明度，提升人民群众对药食同源黑皮鸡枞菌食材和食品的同度。

5 等级划分

产品应符合 NY/T 749-2018 绿色食品 食用菌质量要求，等级划分见下表：

等级	帽径 (CM)	刀口直径 (CM)	高度 (CM)
一级	2-2.4	1.5-2.0	5-7
二级		1.2-1.5	
三级	1.4-2	1-1.2	
四级		0.8-1	
五级		0.6-0.8	

6 评价认证规则

6.1 评价认证平台

由中关村绿谷生态农业产业联盟药食同源标准化技术委员会秘书处建立“药食同源标准化评价认证平台”，全面负责“药食同源标准黑皮鸡枞菌”的评价认证，以及溯源等相关工作。

6.2 申报资格

符合以下全部条件时，其生产经营者可向药食同源标准化技术委员会秘书处提交评价认证申请。

(1) 申请认证的生产经营企业，应具有法人资格、农村专业合作社、家庭农场主、新型农业经营主体等相关资质。

(2) 申请认证的生产经营企业，应遵守本标准的黑皮鸡枞菌生产技术规程，并具有一定的生产规模等方面的条件。

(3) 企业应有完善的质量控制措施，有完备的生产销售记录档案。

(4) 具有良好的信誉，得到广泛的社会认同和赞誉。

7 认证程序

7.1 申请

申请认证的生产企业向药食同源标准化技术委员会秘书处提出书面申请，提交相应申报材料。

7.2 初审核查

药食同源标准化技术委员会秘书处受理申请后对申报材料进行初审核查，对符合申报资格，且申报资料齐全的申请人进行汇总登记，统一登录“药食同源标准化评价认证平台”发布；对不符合所列申报资格，或申报材料不完整的申请人，应及时予以告知，同时允许其在申报时限内补充申报。

7.3 开户

对符合申报资格的企业，在“药食同源标准化评价认证平台”开通生产企业用户，提供标准的大数据采集系统操作管理后台。

7.4 溯源大数据采集与档案管理

生产企业用户在生产过程中，进行生产大数据的采集，生产全过程应详细记录，记录内容应包括收获、贮藏和包装，以及生产过程，生产地地理环境、生产过程气候环境、投入物品，栽培管理文件等。所有记录应真实、规范、准确，并具有可追溯性。

大数据采集应建立生产管理档案，档案资料主要包括质量管理体系文件、生产计划、产地合同、生产数量、生产过程控制、产品检测报告、应急情况处理等控制文件。文件记录至少保存 3 年，档案资料由专人保管。

溯源大数据采集应按照大数据采集系统操作平台的系统要求操作，大数据格式化后录入到溯源认证大数据库。

7.5 评价认证及溯源服务

药食同源标准化技术委员会秘书处对入库的溯源信息进行审核确认，确认后的大数据信息编辑生成认证溯源查询二维码，提供给社会公众查询。

7.6 评价认证标识

通过评价认证的药食同源标准执行企业和产品，由中关村绿谷生态农业产业联盟授权使用“药食同源标准化评价认证体系”标志。

标志图样见：图 1 药食同源标准化评价认证体系标志。



图 1 药食同源标准化评价认证体系标志

附 录 A

(资料性附录)

药食同源黑皮鸡枞菌生产技术档案

一、基本情况

地点：_____镇_____村_____组、地块号_____

姓名：_____；栽培季节：_____

栽种面积：_____ 用菌包量：_____

采收期：_____ 终收期：_____

二、生产管理

1、未出菇期

是否有杂菌感染：有_____，无_____

有杂菌感染处理方式：_____

农业处理方法：_____

化学处理：_____

2、未出菇期温、湿度管理：

天气（晴、雨、阴、雪、风）、生长状况及采取措施

_____月_____日，天气_____ 生长状况：_____

采取措施：_____，效果_____

3、出菇期管理：温、湿度管理：

天气（晴、雨、阴、雪、风）、生长状况及采取措施

_____月_____日，天气_____ 生长状况：_____

采取措施：_____，效果_____

三、采收

采收时间	级别	重量（斤）	产值
	一级		
	二级		
	三级		
	四级		
	五级		