

ICS
CCS B



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

炉霍黑虎掌菌

Luhuo Sarcodon imbricatus

(征求意见稿)

2025 - X - X 发布

2025 - X - X 实施

中国民族贸易促进会 发布

中国民族贸易促进会（简称：中国民贸 CCPNT）成立于 1986 年，是专注民族地区经贸发展与民族产业振兴的全国综合性 AAAA 级社会组织。本会的登记管理机关是中华人民共和国民政部，党建工作机构是中央社会工作部。中国民贸致力发展民族产业、促进民族贸易、维护民族团结、履行社会责任、开展公益事业、深化国际合作，形成了中国民贸扎根民族地区，服务新发展格局，与地方政府、会员企业共同铸牢中华民族共同体意识的有效路径与长效机制。将铸牢中华民族共同体意识融入会务工作，注重发挥好民族工作社会组织的桥梁纽带作用，不断创新协会产业化、数字化、人文化、社会化工作模式，精准助力乡村振兴。

中国民族贸易促进会标准化工作委员会作为中国民贸的内设专业机构，主要围绕中国“一乡一品”产业促进计划、地标特产、民族医药、文旅康养等地方特色产业高质量发展和品牌打造，满足市场需要，增加标准的有效供给开展标准化工作。

中国民贸标准按《中国民族贸易促进会团体标准管理办法（试行）》进行制定和管理。

中国民贸标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75% 以上的专家、成员的投票赞同，方可作为中国民贸标准予以发布。

在本文件实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国民族贸易促进会，以便修订时参考。

本文件版权为中国民族贸易促进会所有，除了用于国家法律或事先得到中国民族贸易促进会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本文件及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

中国民族贸易促进会地址：北京市东城区左安门内大街 20 号

收件人：中国民贸标准委

邮编：100031

网址：<https://www.ccpnt.org>

电子信箱：biaozhunwei@ccpnt.org

联系方式：骆红柳 1369 910 3413（微信同号） 董春松 1368 158 3622（微信同号）

目 次

前 言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 产地环境.....	2
5 工艺流程.....	3
6 质量特色指标.....	3
7 检验规则.....	3
8 标志、标签、包装、运输和贮存.....	4

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专利的责任。

本文件由炉霍县农业农村和科技局提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

炉霍黑虎掌菌

1 范围

本标准规定了炉霍县黑虎掌菌的地理标志产品定义、产地环境、生产技术、质量特色、检验规则及标志包装等要求。本标准适用于四川省甘孜州炉霍县行政区域内（见附录 A）生产的黑虎掌菌鲜品、干品及初加工制品。

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 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

GB/T 18973 地理标志产品 标准编写规范

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

T/CGMA 001-2022 有机食用菌生产技术规范

DB5133/T 23-2023 炉霍县高原特色农产品生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

炉霍县黑虎掌菌 LuHuo Sarcodon Imbricatus

在炉霍县特定地理环境下（海拔 3200米以上），自然生长的黑虎掌菌。学名枣翘鳞肉齿菌，菌盖灰白色或灰褐色，下表面有灰白色刺状茸毛，形似虎爪，属珍稀野生食用菌。

4 产地环境

4.1 气候条件

4.1.1 生态环境：海拔 2500m-3500m，青藏高原亚湿润气候区，年降水量 650mm，无霜期 188 天，年均日照 2319h；棕黄或棕色土壤，土质疏松，有机质含量高，腐层较厚，pH 值 5.5-6.5。

4.1.2 生长环境：黑虎掌菌生长于云南松、油杉、冷杉、高山栎等针叶林或针阔混交林中，森林郁闭度 0.6-0.8。

4.2 土壤

土壤：以高山森林腐殖土为主，pH 6.0-7.0，有机质含量≥5%。

4.3 产地污染控制

距工业污染源、交通主干道 $\geq 3\text{km}$ 。

5 工艺流程

5.1 采摘：

5.1.1 采摘时间

每年的 7 月至 9 月为黑虎掌菌的采摘期，此期间黑虎掌菌生长成熟且品质最佳。应避免在雨天或刚下过雨、地面湿滑的情况下进行采摘，以防发生意外。

5.1.2 人员要求

采摘人员应经过相关培训，了解黑虎掌菌的识别、采摘方法以及安全注意事项等知识。采摘人员应身体健康，无传染病，采摘过程中应注意个人卫生，避免对黑虎掌菌造成污染。

5.1.3 采摘方法

采摘时应使用专用的工具，如小型刀具或剪刀，避免用手直接拉扯，防止损伤菌子和周围的菌丝。从菌柄基部小心割取或剪取黑虎掌菌，保持菌盖和菌柄的完整性。对于未成熟的黑虎掌菌，应予以保留，让其继续生长。

采摘过程中要注意轻拿轻放，避免菌子之间相互碰撞和挤压。

采用“三指定位法”：左手拇指与食指轻按菌盖边缘，中指托住菌柄基部，右手持不锈钢剪刀（刃长 $\leq 5\text{cm}$ ）平贴地面剪断菌柄。

禁止使用铁锹、锄头等工具挖掘菌丝层。

采摘后立即用苔藓覆盖菌坑，修复地表。

5.2 产品类别：

鲜品：菌盖直径 5-10cm，虎纹鳞片呈深褐色，菌肉白色时采收，柄长 2-5cm。

干品：自然晾晒或低温（40-55℃）烘干至含水量 $\leq 12\%$ ，保留完整虎纹。

6 质量特色指标

项目	鲜品	干品	有机产品
感官指标	菌盖黄褐色，虎纹深褐清晰，菌肉致密，具松木清香	深褐色，片状完整，香气浓郁	同左，无异味
重金属（mg/kg）	铅 ≤ 0.3 ，镉 ≤ 0.1 ，汞 ≤ 0.005	铅 ≤ 0.5 ，镉 ≤ 0.2 ，汞 ≤ 0.01	严于国标 30%
农药残留	符合 GB 2763，且 56 种禁用农药不得检出	同左	114 种禁用农药不得检出
杂质/%	< 0.5	< 0.5	0

7 检验规则

7.1 产地检验

每批次产品需经炉霍县主管部门现场查验、生产记录。

7.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料产地、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 正常生产时，每年至少进行一次；
- d) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

7.3 地理标志产品专用标志

符合条件的生产者可向炉霍县市场监管局申请使用“炉霍黑虎掌菌”地理标志专用标志。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标志应符合《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 产品标签应符合 GB 7718 的规定，应标明产品名称、原料、产地、生产日期、保质期、净含量、生产企业名称、地址、联系方式、执行标准等内容。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全标准，应具有良好的防潮、防氧化、防异味性能。

8.2.2 包装应严密、牢固，确保产品在运输和贮存过程中不受损坏。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应安全、清洁、干燥、无异味、无污染。

8.3.2 运输过程应保证产品质量不受影响。

8.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

8.3.4 干货采用常温运输，鲜货应保持低温（5-15℃），通风、干燥的环境，避免阳光直射和高温，运输时间不宜超过24小时，以确保黑虎掌菌的品质。

8.4 贮存

8.4.1 贮存空间应保持清洁、干燥、通风、无异味、无污染。

8.4.2 储存过程应避免产品潮湿、虫害、鼠害、污染等问题。

9 产品应离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存。

9.1.1 产品的保质期根据包装材料和贮存条件由生产企业确定，但不得超过合理的期限。

