

CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

国际食品法典标准
鲜鸡油菌(欧盟地区标准)
CODEX STAN 40-1981

1 范围

本标准适用于经分级和包装后、以鲜品供应的、野生的可食 *Cantharellus cibarius* 种属鸡油菌。

2 说明

2.1 缺陷定义

2.1.1 受损菌指菌盖缺失面积超过 1/4 部分的菌。

2.1.2 碎块菌指可通过 15 x 15 mm 网眼筛的菌块。

2.1.3 变质菌指因受微生物侵害导致发霉而变成褐色或者腐烂的菌。

2.1.4 蛆害菌指因蛆虫噬咬而带有孔眼的菌。

2.1.5 严重蛆害菌指因蛆虫噬咬而带有四个或更多孔眼的菌。

2.1.6 植株源有机杂质指混有其他可食菌、叶片和松株等植株部分的菌。

2.1.7 矿物杂质指灰化后含有不溶于盐酸的残留物质。

3 主要质量因素

3.1 鲜鸡油菌应外观新鲜，色泽由淡黄至暗黄色、健康卫生，即未变质；几乎无蛆害，尽可能结实、完整，即无破损；洁净，即几乎无有机和矿物杂质；无外来气味或味道，水分含量不过高，能经得起运输与处理。

3.2 鲜鸡油菌的菌盖直径应在 10~65mm。

3.3 分级

可以根据菌盖直径大小对鸡油菌进行分类。如果鸡油菌被分类，同一包装中菌盖最大直径和最小直径相差不得超过 20 mm。

3.4 缺陷许可量

3.4.1 最多允许 15%（质量分数）的鸡油菌不符合第 3.1、3.2、3.3 条款规定要求。

3.4.2 在 3.4.1 条款规定的许可量内，还应遵守下列针对具体单个产品的许可量：

缺陷	许可量
矿物杂质	不超过 1%（质量分数）
有机杂质	不超过 0.3%（质量分数）
碎块菌	不超过 2%（质量分数）
蛆害菌	不超过总体损害的 6%（质量分数），严重损害情况下不超过 2%。

4 卫生

4.1 建议本标准规定所涵盖的产品的制备和处理应遵守《食品卫生通用准则—推荐性国际标准》（CAC/RCP 1-1969）和食品法典委员会推荐的其他与本产品相关的操作规范。

4.2 在良好操作规范范围内，本产品应无有害物质。

4.3 当采用适当的抽样和检测方法检测时，产品：

- 微生物数量不会产生健康危害；
- 没有造成健康危害的寄生虫；
- 微生物源物质含量不会造成健康危害。

5 包装和外形

5.1 一致性

每批次包装（藤篮、小板条箱）应包含商业类型相同的（分级或未分级）的菌，且净重相同。

5.2 包装

藤篮、木箱或者纸箱应保持气体通透，且保证在运输过程中有充分保护。内包装所使用的纸张或其他物质应当是新的，且对人类健康无害。菌类不应和包装上的印刷文字直接接触。

5.3 外形

鸡油菌可以散装方式包装。

6 标识

除适用《预包装食品标识法典通用标准》(CODEX STAN 1-1985) 的规定外, 还适用下列具体规定:

6.1 食品名称

产品应以“鸡油菌”和 "*Cantharellus cibarius*"命名。

7 分析和抽样方法

见分析和抽样方法法典相关文本。