

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

鸡油菌区域标准

CXS 40R-1981

1981年通过。2012年修正。

1. 定义¹

本标准适用于提供给消费者的鲜鸡油菌和鸡油菌属可食用蘑菇的类胡萝卜素（子实体），但不包括用于工业加工的鸡油菌。

下面列出了商业鸡油菌的非详尽清单。

1.1 鸡油菌属

物种	通用名	商业类别
<i>Cantharellus amethysteus</i> (Quél.) Sacc.	紫水晶鸡油菌	鸡油菌
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	鸡油菌，金鸡油菌	鸡油菌
<i>Cantharellus ferruginascens</i> P.D.Orton	无	鸡油菌
<i>Cantharellus formosus</i> Corner	太平洋金鸡油菌	鸡油菌
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i> Hermitte, Eyssart. & Poumarat	无	鸡油菌
<i>Cantharellus subpruinatus</i> Eyssart. & Buyck	无	鸡油菌
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.	灰黄蘑菇	鸡油菌

1.2 喇叭菌属

物种	通用名	商业类别
<i>Craterellus lutescens</i> (Fr.) Fr.	黄脚、黄茎脚	鸡油菌
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Fr.) Quél.	喇叭鸡油菌、秋鸡油菌	鸡油菌
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	丰角、死神喇叭、黑鸡油菌	鸡油菌

2. 有关质量的规定

该标准的目的是在制备和包装后，在出口控制阶段定义鸡油菌的质量要求。

但是，如果在出口后的各个阶段应用标准，则产品可能会显示出与标准要求有关的信息：

- 新鲜度和饱满度略嫌不足
- 至于“特级”以外的产品，由于其变化和易腐烂而略有变质。

产品的持有者/销售者不得以不符合本标准的任何方式展示、出售、交付或营销此类产品。持有者/销售者应负责遵守此类规定。

¹ 有关拉丁文名称的所有信息均摘自 Index Fungorum。请参见 www.indexfungorum.org。

2.1 最低要求

在所有类别中，取决于每个类别的特殊规定和允许的公差，鸡油菌必须：

- 完好无损；茎与冠不得分离；带泥的根部可剪去
- 无损坏；不包括因腐烂或变质而不适合食用的产品
- 洁净，几乎没有可见的异物
- 完全可以识别
- 未变软
- 外观新鲜
- 基本上无虫
- 基本上无虫害痕迹
- 没有异常的外部水分
- 没有任何异常的气味和/或味道

鸡油菌的生长和状况必须使它们能够：

- 承受运输和装卸
- 能够在到达目的地时保持令人满意的状态

2.2 分级

鸡油菌分为三级，定义如下：

2.2.1 特级

此类鸡油菌必须质量优异。必须具备该物种的特征。必须没有缺陷，非常轻微的表面缺陷除外，前提是这些缺陷不影响产品的总体外观、质量、保鲜和包装后的外观。

2.2.2 一级

此类鸡油菌必须质量良好。必须具备该物种的特征。

但可允许以下轻微缺陷，前提是这些缺陷不影响产品的总体外观、质量、保鲜和包装后的外观：

- 轻微的表面缺陷
- 轻微的颜色缺陷
- 轻微的虫害

2.2.3 二级

此类鸡油菌不符合较高等级的条件，但满足上述最低要求。

可允许以下轻微缺陷，前提是鸡油菌在质量、保鲜和包装后的外观方面保持其基本特征：

- 表面缺陷
- 颜色缺陷
- 虫害
- 损害，包括去除有缺陷的部分。

3. 有关尺寸的规定

尺寸取决于冠部的最大直径和高度。

鸡油菌的最小尺寸应为 1 厘米高。

尺寸一致为任选项。如果按尺寸分装，则同一包装中冠部的尺寸差别不得超过 5 厘米。

4. 有关公差的规定

在所有营销阶段，对于不符合所示级别要求的产品，每批产品均应允许质量和尺寸方面的公差。

4.1 质量公差

4.1.1 特级

凡未达到特级要求但达到一级要求的鸡油菌，按重量定义的总公差为 5%。在此公差范围内，达到二级质量要求的产品总计不得超过 0.5%。

4.1.2 一级

凡未达到一级要求但达到二级要求的鸡油菌，按重量定义的总公差为 10%。在此公差范围内，未达到二级质量要求或最低要求的产品或受腐烂影响的产品总计不得超过 1%。

另外，经修剪的鸡油菌按重量定义的公差为 5%。

4.1.3 二级

凡既未达到二级要求也未达到最低要求的鸡油菌，按重量定义的总公差为 10%。在此公差范围内，受腐烂影响的产品总计不得超过 2%。

4.2 尺寸公差

所有级别（如果按尺寸区分）：凡未达到尺寸要求的鸡油菌，其按重量定义的公差为 10%。

5. 有关包装后外观的要求

5.1 一致性

每件包装的内装物必须一致，仅包含相同产地、质量、物种和尺寸（如果按尺寸区分）的鸡油菌。

但是，在针对消费者的包装中，不同物种且易于区分的鸡油菌可混合包装，前提是进行分隔（例如通过隔室），质量一致，并且每个物种的鸡油菌的产地和尺寸（如果按尺寸区分）相同。

包装的内装物可见部分必须具有代表性。

5.2 包装

包装方式必须能适当保护鸡油菌。

包装内使用的材料必须是新的²、干净的、并且其质量能够确保不对产品造成任何外部或内部损坏。允许使用标记材料，尤其是载列行业规格信息的标签或印记，但必须使用无毒墨水或胶水标记。

鸡油菌的包装容器装运应遵守《新鲜水果和蔬菜的包装和运输操作规范》（CXC 44-1995）。

5.2.1 包装容器说明

包装容器应符合质量、卫生、通风和耐受性要求，以确保鸡油菌的适当装卸、运输和保存。包装必须没有任何异物和异味。

²就本标准而言，这包括食品级质量的再生材料。

6. 污染物

6.1 本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）的最高要求。

6.2 本标准所涵盖的产品应符合食品法典委员会为该商品制定的农药最大残留限量。

7. 卫生

7.1 对本标准涵盖的产品，建议其制备和装运遵循《食品卫生通则》（CXC 1-1969）、《新鲜水果和蔬菜卫生操作规范》（CXC 53-2003）以及其他相关法典文本的相关规定，例如《卫生操作规范》和《操作规范》。

7.2 产品应符合根据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）确定的任何微生物标准。

8. 标记和标签

8.1 消费者包装

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还适用以下具体规定：

8.1.1 产品性质

如果从外面看不到产品，则每件包装上应标明产品的通用名。

8.1.2. 混合包装

如果混合包装属于明显不同物种的鸡油菌，则应标明每一种鸡油菌的通用名。如果每个明显不同物种的原产国或尺寸不同，则应在有关物种的名称旁注明。

8.2 非零售包装容器

每件包装必须载列以下详细信息，在同一侧以字母分组，清晰可辨，不会消失，并从外部可见。该信息亦可包含在托运随附文件中。

8.2.1 身份信息

出口商、包装商和/或发货人的名称和地址。识别码（可任选）³。

8.2.2 产品性质

产品通用名（如果从外部看不到货物）。物种的植物名称（可任选）。

8.2.3. 混合包装

如果混合包装属于明显不同物种的鸡油菌，则应标明每一种鸡油菌的通用名。如果每个明显不同物种的原产国或尺寸不同，则应在有关物种的名称旁注明。

8.2.4 产品原产地

原产国，以及（可任选）生长国家、区域或地方物种名称。

³多个国家/地区的国家法律要求注明名称和地址。但是，在使用代码标记的情况下，必须在与代码标记紧密相关的位置注明“包装商和/或发货人（或等同缩写）”，并且在代码标记之前加上 ISO 3166（alpha）识别国（如果不是原产地国）的国家/地区代码。应标出完整或通用名。

8.2.5 商品信息

- 级别：
- 尺寸（如果按尺寸区分），即冠部的最小和最大直径（以厘米为单位）；
- 净重（可任选）。

8.2.6 官方检验标记（可任选）