



## 鸡油菌区域标准

CXS 40R-1981

1981 年通过，2012 年修订，2022 年修正

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，本标准内容修正如下。

| 页码 | 位置           | 上一版文本                                                       | 修正版内容                                                                                                                                        |
|----|--------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | 第 8.1.2 条混合物 | 如果是明显不同品种的鸡油菌混合物，应标明每个品种的通用名。如果每个不同品种的原产地或规格不同，应在相关品种名称旁注明。 | <p>第 8.1.2 条 原产地</p> <p>原产国和具体产区（可选）或国家、地区或地方名称。</p> <p>第 8.1.3 条 混合物</p> <p>如果是明显不同品种的鸡油菌混合物，应标明每个品种的通用名。如果每个不同品种的原产地或大小不同，应在相关品种名称旁注明。</p> |
| 7  | 第 8.2 非零售包装物 | 每个包装都应在包装外部同一侧，或随箱的货运文件中，集中用清晰可辨、不易去除的字样                    | 除了《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）的规定之外，每个包装都应在包装外部同一侧，或随箱的货运文件                                                                                |

|   |                  |                                                                                                                 |                                                                                                                |
|---|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                  | 标明以下具体内容。                                                                                                       | 中，集中用清晰可辨、不易去除的字样标明以下具体内容。                                                                                     |
| 8 | 第 8.2.1 条 标识     | 出口商、包装商和/或分销商的名称和地址。标识码（可选项）                                                                                    | 第 8.2.1 条 产品性质<br>品种植物学名称（可选项）                                                                                 |
| 8 | 第 8.2.2 条 产品性质   | 如从包装外部无法看见内容物，应标明产品通用名及品种植物学名称（可选项）。                                                                            | 第 8.2.2 条 商业识别信息 <ul style="list-style-type: none"> <li>• 等级；</li> <li>• 规格（如有），以菌盖的最小和最大直径表示，单位为厘米</li> </ul> |
| 8 | 第 8.2.3 条 混合物    | 如果是明显不同品种的鸡油菌混合物，应标明每个品种的通用名。如果每个不同品种的原产地或规格不同，应在相关品种名称旁注明。                                                     | 第 8.2.3 条 官方检验标记（可选项）                                                                                          |
|   | 第 8.2.4 条 原产地    | 标明原产国和具体产区（可选）或国家、地区或地方名称。                                                                                      | -                                                                                                              |
|   | 第 8.2.5 条 商业识别信息 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 等级；</li> <li>• 规格（如有），以菌盖的最小和最大直径表示，单位为厘米；</li> <li>• 净重（可选</li> </ul> | -                                                                                                              |

|  |           |              |   |
|--|-----------|--------------|---|
|  |           | 项)。          |   |
|  | 第 8.2.6 条 | 官方检验标记 (可选项) | - |

## 1. 定义<sup>i</sup>

本标准适用于以新鲜形态供应给消费者的鸡油菌属 (***Cantharellus***) 和喇叭菌属 (***Craterellus***) 食用菌的子实体, 不含工业加工用鸡油菌。  
商业化鸡油菌的非详尽列表如下。

### 1.1. 鸡油菌属

| 种                                                                      | 英文通用名                           | 商业类型 |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------|
| <i>Cantharellus amethysteus</i> (Quél.)<br>Sacc.                       | Amethyst Chanterelle            | 鸡油菌  |
| <i>Cantharellus cibarius</i> Fr.                                       | Chanterelle, Golden Chanterelle | 鸡油菌  |
| <i>Cantharellus ferruginascens</i><br>P.D.Orton                        | 无                               | 鸡油菌  |
| <i>Cantharellus formosus</i> Corner                                    | Pacific Golden Chanterelle      | 鸡油菌  |
| <i>Cantharellus lilacinopruinatus</i><br>Hermitte, Eyssart. & Poumarat | 无                               | 鸡油菌  |
| <i>Cantharellus subpruinatus</i><br>Eyssart. & Buyck                   | 无                               | 鸡油菌  |
| <i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.                               | Ashen Chanterelle               | 鸡油菌  |

### 1.2. 喇叭菌属

<sup>i</sup> 所有关于拉丁名的信息均取自 Index Fungorum。参见 [www.indexfungorum.org](http://www.indexfungorum.org)。

| 种                                        | 英文通用名                                                  | 商业类型 |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|
| Craterellus lutescens (Fr.) Fr.          | Yellow Foot, Yellow-stemmed<br>Foot                    | 鸡油菌  |
| Craterellus tubaeformis (Fr.) Qué<br>l.  | Trumpet Chanterelle, Autumn<br>Chanterelle             | 鸡油菌  |
| Craterellus cornucopioides (L.)<br>Pers. | Horn of Plenty, Trumpet of<br>Death, Black Chanterelle | 鸡油菌  |

## 2. 质量规定

本标准旨在规定经处理和包装的鸡油菌在出口控制环节的质量要求。

然而，如将本标准应用于出口之后环节，则相对于本标准要求，产品可能显示出：

- 新鲜度和饱满度轻微不足
- 对于非“特”级产品因其生长和易腐趋势而轻微变质。

产品持有者/销售商不得以任何不符合本标准的方式展示、出售、交货或营销此类产品。遵守标准应为持有者/销售商责任。

### 2.1 最低要求

除符合各等级产品具体规定和容许范围要求外，所有等级鸡油菌都必须符合以下要求：

- 完好无损；菌柄必须附在菌盖上；沾染泥土的根部可以割掉
- 完好；不得出现不宜食用的腐败变质产品
- 清洁，基本无任何可见异物
  - 可辨识
  - 紧实
  - 外观新鲜
  - 基本无虫害
- 基本没有虫害造成的损伤
  - 无异常外部潮湿
- 无任何异常气味和/或味道。

鸡油菌的成熟程度及状态必须：

- 适于运输和搬运
- 运至目的地时仍具有良好品质状态。

## ⑩ 2.2 等级

鸡油菌分为以下三个等级：

### 2.2.1 “特”级

本等级鸡油菌必须具有特优品质。必须具有该物种特性。除不影响产品整体外观、质量、耐贮性和包装后外观的极轻微表层缺陷外，不得有其他缺陷。

### 2.2.2 一级

本等级鸡油菌必须具有优良品质。必须具有该物种特性。

允许带有以下轻微缺陷，但不得影响产品整体外观、质量、贮藏质量和包装外观：

- 轻微表层缺陷
- 轻微颜色缺陷
- 轻微虫害损伤。

### 2.2.3 二级

本等级鸡油菌品质虽达不到更高等级的要求但符合上文列出的基本要求。

允许带有下列缺陷，但不得影响鸡油菌的质量、贮藏品质和外观等基本特征：

- 表层缺陷
- 颜色缺陷
- 虫害损伤
- 损伤，包括去除瑕疵部分。

## 3. 规格规定

规格由菌盖的最大直径及高度决定。

鸡油菌最小规格应为高度 1 厘米。

规格一致性为可选要求。如区分规格，同一包装中菌盖规格差距不得超过 5 厘米。

## 4. 容许范围规定

各营销环节应容许每一批次的产品质量和规格与所示等级要求存在一定范围的偏差。

## 4.1 质量容许范围

### 4.1.1 “特”级

容许占总重量 5%鸡油菌不符合本级要求，但应符合一级要求。在此容许范围内，不超过总重量 0.5%的产品可为符合二级质量要求的产品。

### 4.1.2 一级

容许占总重量 10%鸡油菌不符合本级要求，但应符合二级要求。在此容许范围内，不超过总重量 1%的产品可不符合二级质量要求也不符合最低要求，或为受到腐烂影响的产品。

此外，容许占总重量 5%的鸡油菌为经修剪鸡油菌。

### 4.1.3 二级

容许占总重量 10%鸡油菌不符合本级要求，也不符合最低要求。在此容许范围内，不超过总重量 2%的产品可为受到腐烂影响的产品。

## 4.2 规格容许范围

对于所有等级（如区分规格）：容许占总重量 10%鸡油菌不符合规格要求。

## 5. 外观规定

### 5.1 一致性

每个包装中的内容物应确保一致，应为来自同一产地、同一品质、同一品种和同一规格（如区分规格）的鸡油菌。

然而，在零售包装中允许不同品种的鸡油菌混合包装在一起，前提是需要相互分隔（例如借助分隔区间），质量均一，每个品种来源与规格（如区分规格）一致。

包装内容物的可视部分必须具有整体代表性。

### 5.2 包装

鸡油菌必须以为产品提供适当保护的方式包装。

包装内部使用的材料必须全新<sup>ii</sup>、清洁，其质量可避免对产品造成外部或内部损伤。可使用标有商品信息材料，特别是纸质材料或标签，但印刷或标签应使用无毒油墨或胶

---

<sup>ii</sup> 本标准而言，全新材料包括食品级可再生材料。

水。

应遵循《新鲜水果和蔬菜包装与运输操作规程》（CXC 44-1995）<sup>1</sup>在每个容器中对鸡油菌进行包装。

#### 5.2.1 容器要求

容器应符合质量、卫生、通风及强度要求，确保对鸡油菌进行适宜的处理、运输和保存。包装不得带有异物和异味。

### 6. 污染物

**6.1** 本标准所涉产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）<sup>2</sup>中的最高限量规定。

**6.2** 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的适用本产品的农药最大残留量的规定。

### 7. 卫生要求

**7.1** 建议本标准规定所涉产品在处理过程中遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）<sup>3</sup>、《新鲜水果和蔬菜卫生操作规范》（CXC 53-2003）<sup>4</sup>及卫生操作规范和操作规范等其他相关法典文本的适用章节。

**7.2** 产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）<sup>5</sup>制定的微生物标准。

### 8. 标识或标签

#### 8.1 零售包装

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）<sup>6</sup>要求外，还应遵守以下具体规定：

##### 8.1.1 产品属性

如果从包装外无法看见内容物，则在每个包装上均应标注产品通用名。

##### 8.1.2 原产地

所提供品种的原产国和具体产区（可选项）或国家、地区、地方名称。

##### 8.1.3. 混装

如可明显区分不同品种的鸡油菌混装，则应标明每一个品种的通用名。如果每个可明显区分的品种原产国或规格不同，则应在相关品种的名称附近注明。

## 8.2 非零售包装

除了《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）的规定之外，每个包装都应在包装外部同一侧，或随箱的货运文件中，集中用清晰可辨、不易去除的字样标明以下具体内容。

### 8.2.1 产品属性

品种的植物学名称（可选）。

### 8.2.2 商业识别信息

- 等级；
- 规格（如区分规格），以菌盖最小或最大直径（厘米）表示

### 8.2.3 官方检验标记（可选项）

---

## 注释

---

<sup>1</sup> 粮农组织与世卫组织，1995 年。《新鲜水果蔬菜包装和运输操作规程》（CXC 44-1995），食典操作规范，CXC 44-1995 号，食品法典委员会，罗马。

<sup>2</sup> 粮农组织与世卫组织，1995 年。《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995），食典标准，CXS 193-1995 号，食品法典委员会，罗马。

<sup>3</sup> 粮农组织与世卫组织，1969 年。《食品卫生通用原则》，食典操作规范，CXC 1-1969 号，食品法典委员会，罗马。

<sup>4</sup> 粮农组织与世卫组织，2003 年。《新鲜水果蔬菜卫生操作规程》，食典操作规范，CXC 53-2003 号，食品法典委员会，罗马。

<sup>5</sup> 粮农组织与世卫组织，1997 年。《食品微生物标准的设定和实施原则与准则》，食典准则，CXG 21-1997 号，食品法典委员会，罗马。

<sup>6</sup> 粮农组织与世卫组织，1985 年。《预包装食品标签通用标准》，食典标准，CXS 1-1985 号，食品法典委员会，罗马。

<sup>7</sup> 粮农组织与世卫组织，2021 年。《非零售食品包装物标签通用标准》，食典标准，CXS 346-2021 号，食品法典委员会，罗马。