

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 1668—2019

内蒙古地产食用菌 阿尔山黑木耳

Inner Mongolia Local Products Edible Fungi Arxan Black Fungus

地方标准信息服务平台

2019-07-30 发布

2019-10-30 实施

内蒙古自治区市场监督管理局 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 种植范围 2

4 要求 2

5 栽培管理 3

6 生产加工过程要求 4

7 试验方法 4

8 标识、包装、运输、贮存 4

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古自治区瓜果蔬菜协会提出。

本标准由内蒙古自治区果蔬标准化技术委员会(SAM/TC 25)归口。

本标准起草单位：内蒙古自治区瓜果蔬菜协会、内蒙古自治区经济作物工作站、内蒙古傻丫头果蔬销售有限公司、内蒙古鲁蒙农牧业有限公司、呼和浩特市市场监督管理局。

本标准主要起草人：乌朝鲁门、王静、李红军、韩畅阳、娜日苏、李玉芳、郑莎、王喆、张称心、叶建全、司鲁俊。

地方标准信息服务平台

内蒙古地产食用菌 阿尔山黑木耳

1 范围

本标准规定了内蒙古地产食用菌 阿尔山黑木耳的种植范围、要求、生产加工过程、试验方法、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于在内蒙古自治区阿尔山地区黑木耳的生产。

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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321 农药合理使用准则（所有部分）
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15672 食用菌总糖含量测定方法
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

3 种植范围

国接壤，北和呼伦贝尔市新巴尔虎左旗、鄂温克自治旗毗连。五岔沟镇、白狼镇、天池镇，温泉街、新城街、林海街 6 个镇（街）中的 18 个行政村，地域保护面积 7408.7 平方公里。内蒙古自治区兴安盟西北部，地处大兴安岭中段，北纬 46° 39′ ~47° 39′ 、东经 119° 28′ ~121° 23′ ，海拔 1010 米。东邻呼伦贝尔市所辖扎兰屯市和兴安盟扎赉特旗，南至兴安盟科右前旗，西与蒙古

4 要求

4.1 自然环境

4.1.1 产地环境

应符合 NY/T 5010 的规定。

4.1.2 土壤

灰色森林土、棕色针叶林土、暗棕壤、黑钙土草甸土地。

4.1.3 日照

年均日照时数 2468 h。

4.1.4 气温

年均气温负 3.1 ℃，大于等于 10℃的有效积温 1865 ℃，全年无霜期 95 d 左右。

4.1.5 降水

年均降雨量 445.3 mm，集中在 6~8 月份。

4.1.6 空气

种植环境空气应符合 GB 3095 的规定。

4.2 品种选择

向阳 2 号。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色。
形状大小	耳片完整，不能通过直径 1.5 cm 的筛孔。
耳片厚度，mm	≥ 0.7
杂质，%	≤ 0.8

4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100g $\leq$	13
灰分, g/100g $\leq$	6.0
粗蛋白, g/100g $\geq$	8.0
粗脂肪, g/100g $\geq$	0.4
粗纤维, g/100g $\geq$	3.0
总糖（以转化糖计）, g/100g $\geq$	20.0

4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5 栽培管理

5.1 种子

应符合 NY/T 528 的规定。

5.2 种植方法

5.2.1 种前, 先做培养料, 要全部为有机的营养料, 一般的在每年 12 月初开始备料, 制棒, 在接种前要进行消毒。

5.2.2 接种时要做好灭菌, 接种房要灭菌（硫磺熏蒸、喷洒石灰等）, 菌种瓶要消毒, 一般的每年 12 月底开始接种。

5.2.3 接种时动作要快、准确, 接种时要做好个人卫生, 做好消毒工作。

5.2.4 接种时, 菌种要洒满培养料袋口。

5.2.5 接种 40d 后, 进行挪地, 将棒从上挪到下。

5.2.6 4 月下旬左右将菌棒挪到室外。

5.2.7 开始不喷水, 5 月下旬开始喷水, 根据耳长的情况, 不定期的喷水。

5.3 水

应符合 GB 5749 的规定。

5.4 肥料使用

应符合 NY/T 496 的规定。

5.5 农药使用

应符合 GB/T 8321 的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的要求。

7 试验方法

7.1 感官

杂质按 GB/T 12533 测定，其他项按 GB/T 6192 测定。

7.2 理化指标

7.2.1 水分：按 GB 5009.3 的规定执行。

7.2.2 灰分：按 GB 5009.4 的规定执行。

7.2.3 粗蛋白：按 GB 5009.5 的规定执行。

7.2.4 粗脂肪：按 GB 5009.6 的规定执行。

7.2.5 粗纤维：按 GB/T 5009.10 的规定执行。

7.2.6 糖：按 GB/T 15672 的规定执行。

7.3 污染物指标

应按 GB 2762 的规定执行。

7.4 农药最大残留

应按 GB 2763 的规定执行。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

8.1.1 获得产品确认的企业，可在其相关产品外包装上使用专用标志，其他标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 相关产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合国家有关食品包装卫生规定。包装物应牢固密封。

8.3 运输和贮存

8.3.1 应使用符合卫生要求的运输工具运输，运输过程中应防雨、防潮和防止被污染。

8.3.2 贮存场所应满足清洁、干燥、通风、防雨、防潮、防虫、防鼠、无阳光直射。

8.3.3 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味等污染物品混存。