

DB22

吉 林 省 地 方 标 准

DB22/T 1787—2020

代替 DB22/T 1787—2013

地理标志产品 黄松甸黑木耳

Product of geographical indication-huangsongdian wood ear

地方标准信息服务平台

2020 - 07 - 22 发布

2020 - 08 - 01 实施

吉林省市场监督管理厅 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 和 GB/T 17924—2008 给出的规则起草。

本标准代替 DB22/T 1787—2013 《地理标志产品 黄松甸黑木耳》，与 DB22/T 1787—2013 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 更新了规范性引用文件（见 2）；
- 修改了术语和定义（见 3.1）
- 修改了工艺（见 6.4, 2013 版 5.3.2）；
- 修改了感官要求（见 7.1 表 1, 2013 版 5.4.4）；
- 修改了理化要求（见 7.2 表 2, 2013 版 5.4.2 表 1）；
- 修改了安全指标（见 7.3, 2013 版 5.4.3 表 2）；
- 删除了试验方法（2013 版 6）；
- 修改了判定规则（见 8.5, 2013 版 7.5）；
- 增加了附录 B 栽培技术相关内容（见附录 B）。

本标准由吉林省产品质量监督检验院提出。

本标准由吉林省市场监督管理厅归口。

本标准主要起草单位：吉林省产品质量监督检验院、吉林农业大学、蛟河市松山食品有限公司。

本标准主要起草人：孙晓仲、刘晓龙、王洁蕻、宋冰、贾俊、张波、李丹、李尚禹、周兰影、王佳旭、安思雨、项玥、刘传玉、张旭、郑宏儒。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DB22/T 1787—2013。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 黄松甸黑木耳

1 范围

本标准规定了地理标志产品黄松甸黑木耳的术语和定义、保护地域范围、自然条件、生产技术要求、技术要求、检验规则及标志、标签、包装、贮藏与运输。

本标准适用于地理标志产品 黄松甸黑木耳。

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，仅所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 5009.3 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 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12533 食用菌杂质测定

GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质检总局 [2005]第75号令）

《定量包装商品计量监督管理办法》 2005 年 5 月 16 日 原国家质量监督检验检疫总局 第 168 号令，自 2006 年 1 月 1 日起施行

3 术语和定义

GB/T 6192 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄松甸黑木耳 huangsongdian wood ear

符合 2009 年第 82 号公告范围及要求规定的黑木耳子实体。

4 保护地域范围

吉林省蛟河市黄松甸、白石山、漂河、前进、新站、乌林、拉法、天岗、庆岭、松江、天北、新农和河南等 13 个乡（镇）街道现辖行政区域，范围见附录 A。

5 自然条件

5.1 立地条件

菌袋生产和出耳场地距离畜禽养殖场和垃圾场应在 300 m 以上。生产场地海拔高度 274 m~474 m。

5.2 森林覆盖率

森林覆盖率达到 70% 以上。

5.3 日照

年平均日照时数 2366 h~2490 h，黑木耳子实体 1 个生长周期平均日照时数为 850 h~900 h。

5.4 气温

年平均气温 $\geq 4.5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，春秋昼夜温差大，昼夜温差达 $10\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，空气湿度无霜期 115 d~128 d， $\geq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 有效积温 $2500\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 2750\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

5.5 降水

年平均降水量 600 mm~700 mm，5 月份~9 月份降水量 550 mm~630 mm，早、晚地面空气相对湿度达到 75% 以上。

5.6 水源

长白山脉水系地下水及境内河流的水源，并且应符合 GB 5749 规定。

5.7 产地环境条件

应符合 NY/T 5010 规定。

6 生产技术要求

6.1 主要原料

壳斗科、鹅耳枥科、桦木科、槭树科等木屑。

6.2 品种

栽培品种选择蛟河 1 号、天翔双丰 1 号和吉 AU1 号等品种。

6.3 栽培和采收

应参见附录 B。

6.4 干制工艺

采摘→阴干晾晒→去杂→检验→包装→入库。

7 技术要求

7.1 感官要求

感官要求见表 1。

表1

项 目	指标		检验方法
	春耳	秋耳	
形状	耳片形状均匀完整	耳片形状均匀完整	GB/T 6192
色泽	春耳耳面黑褐色，有光泽，背面暗灰色	秋耳耳面黑色，光亮感强，背面黑褐色	
最大直径/cm	1.5～5.0	1.2～4.0	
耳片厚度/mm	0.4～1.0	0.9～1.5	
气味	具有黑木耳特有的气味，无异味		
虫蛀耳、霉烂耳	不允许		GB/T 12533
杂质/%	≤0.3		
	不应出现毛发、金属碎屑、玻璃		

7.2 理化要求

理化要求见表 2。

表2

项目	指标	检验方法
干湿比	≥1: 13	GB/T 6192
水分/%	≤12.0	GB 5009.3
灰分（以干质量计）/%	≤6.0	GB 5009.4
总糖（以转化糖计）/%	≥25.0	GB/T 15672
粗蛋白质/%	≥9.0	GB 5009.5
粗脂肪/%	≥0.5	GB 5009.6
粗纤维/%	3.0~6.0	GB 5009.10

7.3 安全要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留应符合 GB 2763 的规定。

7.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的规定，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产期内生产、同一等级类别且经包装出厂的黑木耳作为一个检验批次。

8.2 取样

按 GB/T 6192 的规定执行。

8.3 型式检验

型式检验应包含技术要求规定的全部项目。有下列之一时，应进行型式检验：

- a) 国家市场监管机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- c) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化。

8.4 交收检验

每批次产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求、标志、包装，检验合格并附合格证的产品方可交收。

8.5 判定规则

8.5.1 安全要求有一项不符合要求的，即判该批次产品不合格。

8.5.2 感官、净含量和理化要求有一项不符合要求的，允许在同批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输与贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 产品运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.1.2 产品销售包装标签应符合 GB 7718 的规定，企业使用地理标志专用标志时，根据实际情况，采用加贴、吊挂和直接印刷等形式标示在销售包装上。

9.2 包装

9.2.1 产品外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.2 内包装应符合坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害。

9.3 运输

运输时避免日晒、雨淋、装卸时应轻拿轻放，防止摔撞、重压，不应与有毒、有害、有异味物品混运。

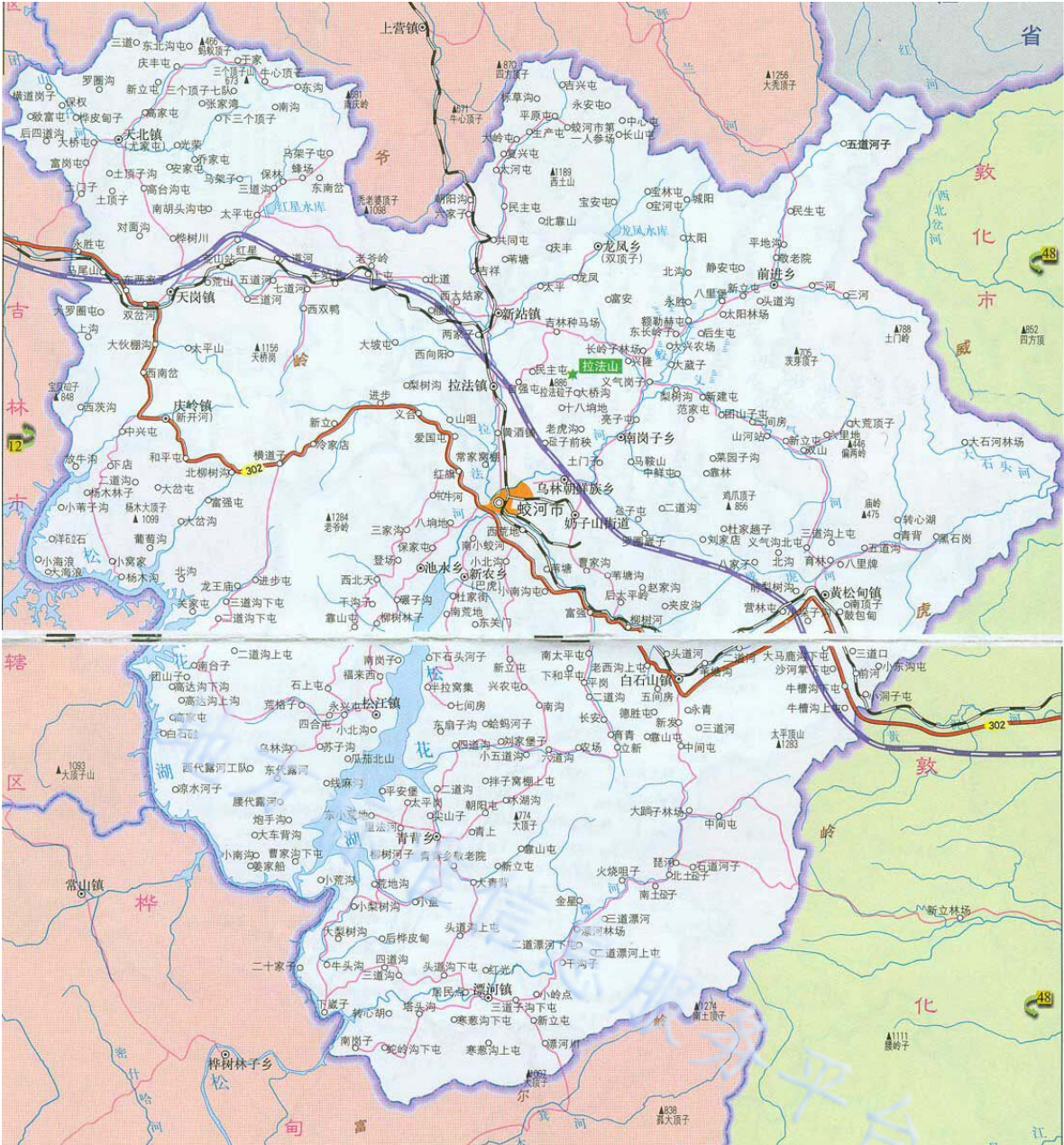
9.4 贮存

9.4.1 贮存场所应满足防雨、通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混放。

9.4.2 在上述条件下贮存的黑木耳，其保质期 24 个月。

附 录 A
(规范性附录)
黄松甸黑木耳地理标志范围图

黄松甸黑木耳地理标志范围见图 A.1。



图A.1 黄松甸黑木耳地理标志产品保护范围图

附 录 B
(规范性附录)
黄松甸黑木耳栽培技术

B.1 栽培管理

B.1.1 开口与排袋

B.1.1.1 时间选择

春季日均温回升到 8℃ 以上，秋季日均温降至 18℃ 以下时，将发满菌的菌袋运到出耳场。

B.1.1.2 菌袋

开口前用 75% 酒精对开口机进行喷洒消毒。菌包用 0.15% 高锰酸钾水溶液擦洗菌袋表面，采用开口器开口，菌袋开口后在发菌室（棚）内养菌 2 天～3 天。

B.1.2 催芽

温度控制在 5℃～25℃ 之间，空气相对湿度控制在 80%～85%，向地面过道喷水增湿。每天光照 12 小时以上。也可向菌袋表面喷洒 EM 菌催芽。

B.1.3 出耳期管理

每天于早晚喷水 1 次～2 次，空气相对湿度保持在 80%～90%，散射光照，温度控制在 22℃～24℃。

B.2 采收

B.2.1 采收前 1 d 停止喷水。采大留小，压住根部，用手轻轻将子实体拧下，少留耳基，避免残根腐烂引起杂菌感染和害虫为害。

B.2.2 采摘后应及时晾晒或用烘干机烘干。放于干燥、凉爽、洁净处保存。