

DB35

福建省地方标准

DB35/T 1096—2011

代替 DB35/T 70-2001

地理标志产品 古田银耳

Product of geographical indication—Gutian Tremella fuciformis

2011 - 01 - 17 发布

2011 - 02 - 20 实施

福建省质量技术监督局 发布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 地理标志产品保护范围 2

5 产品分类 2

6 要求 2

7 试验方法 4

8 检验分类 5

9 标志、标签、包装、贮运 6

附 录 A （规范性附录） 古田银耳地理标志保护范围图 7

附 录 B （规范性附录） 古田银耳栽培技术要点 8

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009的规则起草。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局[2005]第78号令《地理标志产品保护规定》而制定。

本标准由福建省质量技术监督局提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准发布。

本标准起草单位：全国银耳标准化工作组、古田县食用菌产业管理局、福建省食用菌产品质量监督检验中心。

本标准起草人：刘伦崧、陈景明、阮淑珊、雷银清、陈万灵、陈忠华、郑小严、郑珠明、高建秋、彭冬祥、张汉文、戴维浩、黄振耀、高华娟。

本标准为首次发布。

地理标志产品 古田银耳

1 范围

本标准规定了古田银耳的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、要求、试验方法、检验分类、标志、标签、包装和贮运。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的古田银耳。

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 2763 食品中农药的最大残留限量
GB 3095 环境空气质量标准
GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.10 食品中粗纤维的测定
GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
GB/T 5483 天然石膏
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 11675 银耳卫生标准
GB/T 12532 食用菌灰分测定
GB/T 12533 食用菌杂质测定
GB/T 15672 食用菌总糖含量的测定方法
GB/T 15673 食用菌中粗蛋白含量的测定
NY/T 119 饲料用小麦麸
NY/T 834 银耳
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令《食品标识管理规定》
国家质量监督检验检疫总局（2004）第72号关于批准对古田银耳实施原产地域产品保护的规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

古田银耳

指在福建省古田县特殊的自然生态环境条件下，国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》批准保护的范围内生产的，符合本标准要求银耳干品。

3.2

整花银耳

俗称圆菇或大花银耳，指经挖除耳基、漂洗、浸泡和烘干等加工过程后保持了子实体完整性的银耳干制品。

3.3

洗花银耳

俗称小花银耳，指在加工过程中将耳基挖除比较彻底，并用专用的剪切工具将子实体切成片状的银耳干制品。

3.4

碎耳片

银耳在干制或搬运过程中，耳片碎裂形成的直径3 mm以下的碎片。

4 地理标志产品保护范围

限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围内，即福建省古田县现辖行政区域。古田银耳地理标志产品保护范围图见附录A。

5 产品分类

按加工工艺不同分为：整花银耳、洗花银耳。

6 要求

6.1 生产、加工

按附录B的规定执行。

6.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	分 类	要 求		
		特 级	一 级	二 级
色 泽	整花银耳	耳片呈黄色或浅黄色, 表面有光泽, 耳基呈黄色或橙色, 无霉斑		
	洗花银耳	耳片呈浅黄色, 表面有光泽, 无霉斑		耳片呈浅黄色, 耳基呈橙色, 无霉斑
形 态	整花银耳	呈菊花或牡丹花型, 朵形完整, 耳片舒展, 大小均匀	呈菊花或牡丹花型, 朵形较完整, 耳片较舒展	朵型不完整、较小, 耳片紧实
	洗花银耳	呈雪花状、耳片疏松	呈鸡冠状、耳片较疏松	呈鸡冠状、耳片紧实、耳基较多
气 味	整花银耳 洗花银耳	具有银耳的芳香气味、无异味		
直 径, cm	整花银耳	≥ 8	$< 8, \geq 5$	/
耳片长度, cm	洗花银耳	≥ 5	$< 5, \geq 3$	$< 3, \geq 0.3$
杂 质, %	整花银耳 洗花银耳	≤ 0.3	≤ 0.5	≤ 1.0
碎耳片, %	整花银耳 洗花银耳	≤ 5.0		

6.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	分 类	要 求		
		特 级	一 级	二 级
干湿比	整花银耳	1: 8.0以上	1: 7.5以上	1: 7.0以上
	洗花银耳	1: 8.5以上	1: 8.0以上	1: 7.5以上
水 分, %	整花、洗花银耳	≤ 15.0		
粗 纤 维 (以干基计), %	整花、洗花银耳	≤ 5.0		
灰 分 (以干基计), %	整花、洗花银耳	≤ 8.0		
总 糖 (以干基计) (以葡萄糖计), %	整花、洗花银耳	≥ 60.0		
粗 蛋 白 (以干基计), %	整花、洗花银耳	≥ 8.0		

6.4 卫生指标

6.4.1 砷、铅、汞

应符合GB 11675的规定。

6.4.2 镉

应符合NY/T 834的规定。

6.4.3 甲胺磷、乙酰甲胺磷、辛硫磷

应符合GB 2763的规定。

6.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

7.1.1 色泽、形状、气味

用眼观、鼻嗅等方法进行感官检验。

7.1.2 直径、耳片长度

用分度值为1 mm的直尺测量直径或耳片长度。

7.1.3 杂质

按GB/T 12533 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 干湿比

称取银耳样品50.0 g~100.0 g放入室温下水中浸泡4 h后取出，用漏水容器滤尽余水，直到不产生水滴为止后称重，按公式计算干湿比，计算结果精确到小数点后一位。

计算公式如下：

$$Y=1:\frac{M_1}{M}$$

式中：

Y 一样品干湿比；

M 一样品干重，单位为（g）；

M₁— 样品湿重，单位为（g）。

7.2.2 水分

按GB 5009.3 的规定执行。

7.2.3 粗纤维

按GB/T 5009.10 的规定执行。

7.2.4 灰分

按GB/T 12532 的规定执行。

7.2.5 总糖

按GB/T 15672 的规定执行。

7.2.6 粗蛋白

按GB/T 15673 的规定执行。

7.3 卫生指标

7.3.1 砷、铅、汞

按GB 11675 的规定执行。

7.3.2 镉

按NY/T 834 的规定执行。

7.3.3 甲胺磷、乙酰甲胺磷、辛硫磷

按GB/T 5009.20 的规定执行。

8 检验分类

8.1 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部指标进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 国家质量监督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、环境发生较大变化。

8.2 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官、标志和包装。检验合格后并附合格证方可交收。

8.3 判定规则

感官指标、理化分级指标中任何一项达不到该级指标即降为下一级，达不到二级要求者为等外品；卫生指标有一项不合格时，则判定该批产品不合格；该批次样品标志、包装、净含量不合格者，允许生产者进行整改后申请复验一次。

9 标志、标签、包装、贮运

9.1 标志

按照GB/T 191 和《地理标志产品保护规定》执行，获准使用地理标志产品专用标志的生产者，应按地理标志产品专用标志管理办法的规定在其产品上使用防伪专用标志。

9.2 标签

按照GB 7718 和《食品标识管理规定》执行。

9.3 包装

9.3.1 同一包装内的银耳产品必须是同一品种，同一等级，不允许混级包装。

9.3.2 包装物使用的材料应符合相应标准。

9.3.3 外包装坚固耐用，显著位置应贴有易碎、防潮、地理标志产品专用标志；内包装应符合国家相应的食品卫生要求。

9.4 贮存

9.4.1 不得裸露贮存，应装入袋内严格密封，置于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、有防潮设备及防虫蛀和鼠咬措施的库房贮存，库房温度不超过 35℃、相对湿度≤60%，保质期为 12 个月。

9.4.2 不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

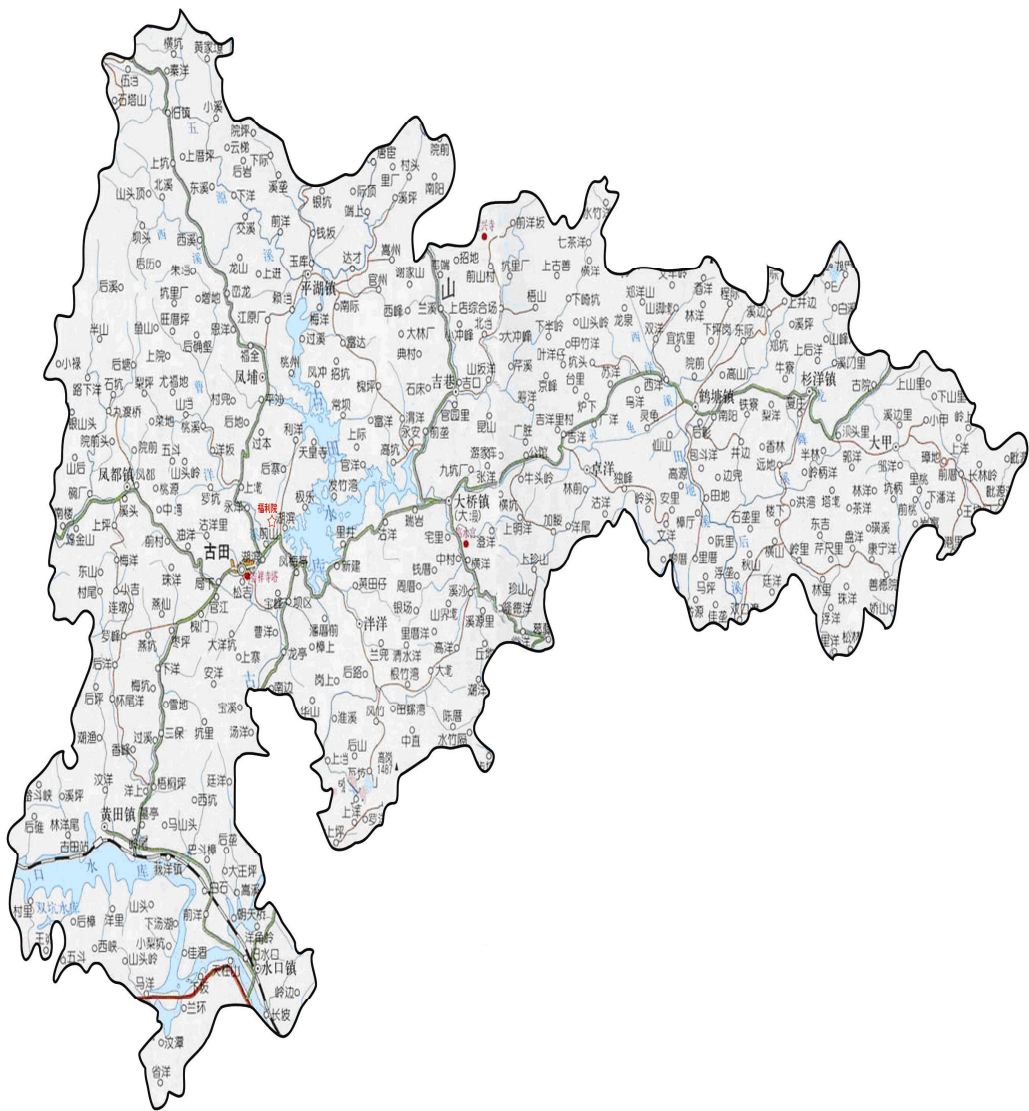
9.5 运输

9.5.1 运输工具要清洁、卫生，并防日晒雨淋，不可裸露运输。

9.5.2 不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

附 录 A
(规范性附录)
古田银耳地理标志保护范围图

古田银耳地理标志产品保护范围见图A. 1。



图A. 1古田银耳地理标志产品保护范围

附 录 B
(规范性附录)
古田银耳栽培技术要点

B.1 菌种选择和栽培种质量要求

选择Tr01、Tr21及其他优良菌株，栽培种应选择菌龄5 d~12 d，培养基表面有许多白毛团，白毛团色洁白，菌丝细短，密集，健壮；香灰菌丝生长有力、均匀、整齐，能分泌黑色素，瓶壁上有黑色花纹。

B.2 栽培季节

根据银耳生物学特性、生产地环境气候特征及菇房设备情况，选择适宜栽培季节。温度能控制在18℃~26℃的菇房全年都可进行栽培。

B.3 生产环境

B.3.1 自然环境

无三废污染，水质优良。年平均温度18.3℃，无霜期276 d；年平均降水量1746 mm、空气相对湿度81%、年日照1943.6 h。产区环境具有气候温和、雨水充沛、空气湿润、冬暖夏凉的特点。

B.3.2 空气质量

应符合GB 3095的规定。

B.4 栽培场所

给排水方便，四周卫生，至少300 m之内无规模养殖的禽畜舍，场地周边无垃圾(粪便)场、集市和粉尘污染源(如大量扬尘的水泥厂、砖瓦厂、石灰厂、木材加工厂等)，水源符合饮用水标准的地块均可作为银耳的栽培场所。

B.4.1 发菌室

室内干燥，既保温又通风，一般每间面积30 m²~40 m²、高2.5 m~3 m，门窗安装60目~80目防虫网。

B.4.2 栽培房

既保温、保湿又通风，有较好散射光，砖墙厚24 cm(土墙厚40 cm、空心砖墙厚20 cm)。天花板设置防鼠铁丝网和隔热层，走道上方设置2个~3个80 cm×80 cm能开合的天窗。内墙壁要衬上一层3 cm~5 cm厚泡沫板，后衬一层农膜。所有通气窗和门都要安装60目~80目防虫网，栽培房外设置缓冲道，安装杀虫灯。菇房内设一条通道或两条通道。菇房长10 m~12 m，一条通道的菇房宽3.5 m、高3.5 m~4 m，房内安装二排栽培床架，架宽1.1 m，1个门，门上方安装1个150瓦排气扇，1个门窗。中间留1.1 m走道，走道上方安装2个小型电风扇和2盏白炽灯。二条通道的菇房宽5.5 m、高3.5 m~4 m，2条通道，

两个门，前后设置可开合的四个玻璃窗户，窗顶上方安装排气扇。房内安装三排栽培床架，两边床宽55 cm，中间床宽220 cm。中间留两条1.1 m宽走道，走道上方安装2个小型电风扇和2盏白炽灯。床架用角钢、木头或竹竿等搭建。以栽培房高度为准，一般床高3.0 m~3.3 m，分10层~12层，层距27 cm，床面纵向排放4根木条或竹竿等材料或其他设备设施更先进的现代化栽培房。

B.4.3 调温设施

采用地下火坑道形式，由烧火口、烧火膛、火烟暗道和烟囱组成。烧火口设在菇房门口外墙脚处，烧火口高40 cm、宽20 cm；烧火膛直径80 cm；火烟暗道高48 cm，宽15 cm；烟囱高400 cm，烟囱口径48 cm×15 cm。或其他温度调节设施。

B.5 栽培管理

B.5.1 工艺流程

原料选择→培养料配制→填料→绑扎料袋口→打穴→封口→灭菌→冷却→接种→菌丝培养→出菇管理→采收。

B.5.2 技术要求

B.5.2.1 原辅料要求

新鲜、干燥、无霉变、无结块、无异味、无原料以外的其他异物。

麦麸应符合NY/T 119的规定。

石膏应符合GB/T 5483的规定。

B.5.2.2 料袋

应符合GB/T 4456的规定。

B.5.2.3 含水量测定

培养基含水率50%~55%。

B.5.2.4 菌丝培养

弱光培养，控制温度22℃~28℃。

B.5.2.5 出菇管理

菌丝培养9 d~12 d，当菌落直径8 cm~10 cm时，将菌袋搬入栽培房排放在床架上，进行扩穴，盖报纸，喷水，控制温度22℃~25℃，保持空气相对湿度90%~95%，适时通风，保持空气新鲜。

B.6 病虫害防治

B.6.1 主要病虫害种类

病害：链孢霉、绿色木霉、“杨梅霜病”等。

虫害：菇蚊、菇蝇、露尾甲、螨等害虫害螨。

B.6.2 综合防治

利用缓冲道、防虫网、杀虫灯等多重防护，调控好温度、湿度和通风换气，提高菌丝体抗逆力。做好环境卫生，及时将废菌筒搬离栽培房。

发现链孢霉、绿色木霉、烂耳、“杨梅霜病”的要加强通风，防止高温，适当降低湿度，制止蔓延。受害菌筒要及时套袋并进行深埋、焚烧或重新灭菌后再利用等无害化处理。

发现害虫可用炒熟的菜籽饼，或烤香的猪骨头，或糖醋液诱杀。具体做法按常规诱杀法。

B. 6. 3 采收

B. 6. 4 采收所需工具

箩筐，篮子，高凳等。

B. 6. 5 采收方法

一次性采收。用手抓住整个子实体拔起即可。

B. 6. 6 清场

采收后，应及时清除废菌筒、清理栽培房，栽培床架应洗净晒干或晾干，以备下批次生产。

B. 7 加工

B. 7. 1 工艺流程

削耳基→浸泡→清洗→排筛→沥干→烘干→调筛翻位→包装→贮藏。

B. 7. 2 要求

B. 7. 2. 1 水源

银耳清洗、浸泡用水应符合GB 5749的规定。

B. 7. 2. 2 场所及用具

烘干场所卫生、洁净，用具洁净，不能有任何污染物。
