

DB42

湖北省地方标准

DB42/T 598—2010

地理标志产品 房县黑木耳

Product of geographical indication auricularia auricular of Fangxian

地方标准信息服务平台

2010-02-25 发布

2010-03-25 实施

湖北省质量技术监督局 发布

目 次

前言.....II

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 产地环境.....2

5 要求.....2

5.1 菌种品质.....2

5.2 栽培基质.....2

5.3 菌种感官要求.....2

5.4 发菌、排杆.....3

5.5 出耳管理.....3

5.6 采收加工.....3

5.7 感官指标.....3

5.8 理化指标.....3

5.9 卫生指标.....4

5.10 净含量及负偏差.....4

6 试验方法.....4

6.1 感官检验.....4

6.2 理化检验.....4

6.3 卫生指标的检验.....5

6.4 净含量.....5

7 检验规则.....5

7.1 组批规则.....5

7.2 抽样.....5

7.3 检验分类.....5

7.4 判定规则.....5

8 标志、标签.....5

9 包装、运输和贮存.....5

附录 A（规范性附录）.....6

前 言

本标准在实施过程中，凡有关条款与国家颁布的相关食品安全标准不相一致的，应以相关食品安全标准为准。

本标准依据国家质量技术监督检验检疫总局颁布的2005第78号令《地理标志产品保护规定》及GB17924-1999《原产地域产品通用要求》而制定。

本标准由湖北省房县质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：湖北省房县质量技术监督局。

本标准主要起草人：王玉军、柯贤志、聂志根、胡军、邹俊毅。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 房县黑木耳

1 范围

本标准规定了地理标志产品房县黑木耳的术语和定义、产地环境、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输和储存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》和2009年51公告批准保护范围内生产的房县黑木耳。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志（GB/T 191-2008，ISO 780：1997，MOD）

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

GB/T 6192 黑木耳

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 12532 食用菌灰分测定

GB/T 12533 食用菌杂质测定

GB/T 15672 食用菌总糖含量测定方法

GB/T 15673 食用菌粗蛋白质含量测定方法

GB/T 15674 食用菌粗脂肪含量测定方法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验

《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令（2005）第75号

3 术语和定义

GB/T 6192中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

房县黑木耳 *auricularia auricular*

在湖北省房县地域内生产的黑木耳，多为二片丛生，鲜时胶质，色深肉厚，柔软富有弹性，干耳色浅，绒毛短而少。

4 产地环境

房县属北亚热带季风气候，温暖湿润，雨量充沛，光照充足，得天独厚的自然环境非常适宜栎类林的生长，平均海拔在600m~1000m内的大部分乡镇适宜栽培和种植黑木耳。

5 要求

5.1 菌种品种

“193”、“新科”或通过省级以上相关部门认（审）定的适合房县段木栽培的黑木耳菌种（菌株）。

5.2 栽培基质

5.2.1 基质要求

使用段木，要求用8~12年生花栎木。

5.2.2 砍伐时间

从12月到翌年3月期间砍伐。

5.2.3 段木加工

砍伐15天后剔枝，将耳木锯成1m~1.2m长。将截好的耳木按直径粗细分开，用垫木支起，在通风向阳的地方码成“井”字形，堆高1m~1.5m。

5.2.4 耳场选择

通风向阳，温度适中，水源方便且排水良好的平整场地。

5.3 菌种要求

菌种要求应符合表1的规定：

表1 感官要求

项 目	要 求
容器	完整、无破损、无裂纹
棉塞或无棉塑料盖	干燥、洁净、松紧适度，能满足透气和滤菌要求
培养基上表面距瓶（袋）口的距离	50 mm±5 mm
接种量（每瓶原种接栽培种数）	40 瓶（袋）~50 瓶（袋）
菌丝生长量	长满容器
菌丝体特征	白色至米黄色，细羊毛状，生长旺盛，菌落边缘整齐
培养基及菌丝体	培养基变色均匀，菌种紧贴瓶（袋）壁或略有干缩
菌丝分泌物	允许有少量无色至棕黄色水珠
杂菌菌落	无
颤颤现象角变	无
耳芽（子实体原基）	允许有少量浅褐色、黑褐色菊花状或不规则胶质耳芽
气味	有黑木耳菌种特有的清香味，无酸、臭、霉等异味

5.3.1 接种

接种季节是三月下旬至四月底，注意避免在烈日下或雨天接种。用16mm直径钻头钻孔，行距4cm，孔距4cm，孔深3cm，孔穴打成“品”字形，菌种使用数量每架（50根段木）平均7.5kg~8.5kg。

5.3.2 用消毒过的工具从菌种袋(瓶)内挖出优质菌种,将成块的菌种放入孔穴中,松紧适度。

5.3.3 装完菌种后在孔穴上面盖上大于其孔径 1.5mm~2mm 的树皮盖,敲打严实,与段木表面相平。

5.4 发菌、排杆

要做到随打眼,随点菌,随上堆,随覆盖,杆距在 5cm 左右,发菌期为 28~35d。排杆后七天翻一次,上下调换,使耳杆受热受潮均匀。

5.5 出耳管理

5.5.1 起架

当耳木上 50% 以上接种穴出现耳芽时,进行人字形架木出耳,耳木并列间距 8cm~10cm,支撑横木距地面 60cm~80cm。

5.5.2 喷灌

当耳场温度超过 37℃ 时,应进行蔽阴管理或偏干管理,适当喷灌。

5.5.3 除草

耳场内杂草超过 10cm 时,及时割除。

5.5.4 翻架

每采摘一茬黑木耳后,应将耳杆上下倒头翻晒。

5.6 采收加工

春耳秋耳采大留小,当大多数伏耳达到采收要求时,应将大小耳片一起采收,鲜耳采收后采用自然晾晒或机器烘干。

5.7 感官指标

感官要求应符合表2的规定

表 2 感官要求

项 目	要 求		
	一 级	二 级	三 级
耳片色泽	耳正面黑褐色、有光泽,耳背面暗灰色	耳正面黑褐色、耳背面暗灰色	多为黑褐色至浅棕色
朵片大小, cm	朵片完整, 不能通过直径 3cm 的筛眼	朵片基本完整, 不能通过直径 2cm 的筛眼	朵片小或成碎片, 不能通过直径 1cm 的筛眼
耳片厚度, mm	≥1.2	≥0.9	≥0.7
杂质, %	≤0.3	≤0.5	≤1
拳耳, %	无	无	≤1%
薄耳, %	无	无	≤0.5
流失耳	无		
虫蛀耳			
霉烂耳			
气味	具有黑木耳特有的气味, 无异味		

5.8 理化指标

理化要求应符合表3的规定。

表3 理化要求

项 目	指 标		
	一 级	二 级	三 级
干湿比	≥1: 18	≥1: 14	≥1: 12
含水量, %	≤14		
总糖(以转化糖计), %	≥24.0	≥23.5	≥23.0
灰分, %	≤6.0		
粗蛋白质, %	≥10.0	≥8.5	≥7.0
脂肪, %	≥1.6	≥1.4	≥1.2
粗纤维, %	3.0~6.0		

5.9 卫生指标

卫生指标应符合GB 6192中的相关规定,并按以下规定执行。

表4 卫生要求

项 目	要 求
砷(以As计), mg/kg	≤0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.5
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.8
汞(以Hg计), mg/kg	≤0.15
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤0.1
六六六(HCH、BHC), mg/kg	≤0.2

5.10 净含量及负偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》中有关规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

按GB/T 6192中规定的方法测定。

6.2 理化检验

6.2.1 干湿比

按GB/T 6192中规定的方法测定。

6.2.2 含水量

按GB/T 5009.3规定的方法测定。

6.2.3 总糖

按GB/T 15672规定的方法测定。

6.2.4 灰分

按GB12532规定的方法测定。

6.2.5 粗蛋白质

按GB/T 15673规定的方法测定。

6.2.6 脂肪

按GB/T 15674规定的方法测定。

6.2.7 粗纤维

按GB/T 5009.10规定的方法测定。

6.3 卫生指标的检验

6.3.1 砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

6.3.2 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

6.3.3 镉

按GB/T 5009.15规定的方法测定。

6.3.4 汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

6.3.5 滴滴涕、六六六

按GB/T 5009.19规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

同一产地、同一批次、同一等级作为一个检验批次。

7.2 抽样

按GB/T 6192规定执行。

7.3 检验分类

按GB/T 6192规定执行。

7.4 判定规则

7.4.1 卫生指标中任何一项不符合本标准要求的,则判定该批产品不合格。其他指标如有一项不合格,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。

7.4.2 在判定级别时,若各指标间所对应级别不一致,则按照舍高取低原则,判定该产品为较低等级指标对应的等级。

7.4.3 因净含量不符合标准判为不合格时,允许经适当处理后再有复检;复检项目、检查水平和合格质量水平仍按原要求,以复检结果作为最终判定依据。

8 标志、标签

8.1 外包装标志应符合GB/T191的规定。应标明产品名称、产品标准号、等级、质量或数量、规格、生产日期、保质期、生产企业名称、地址。

8.2 预包装产品标签应符合GB 7718标准中有关规定。

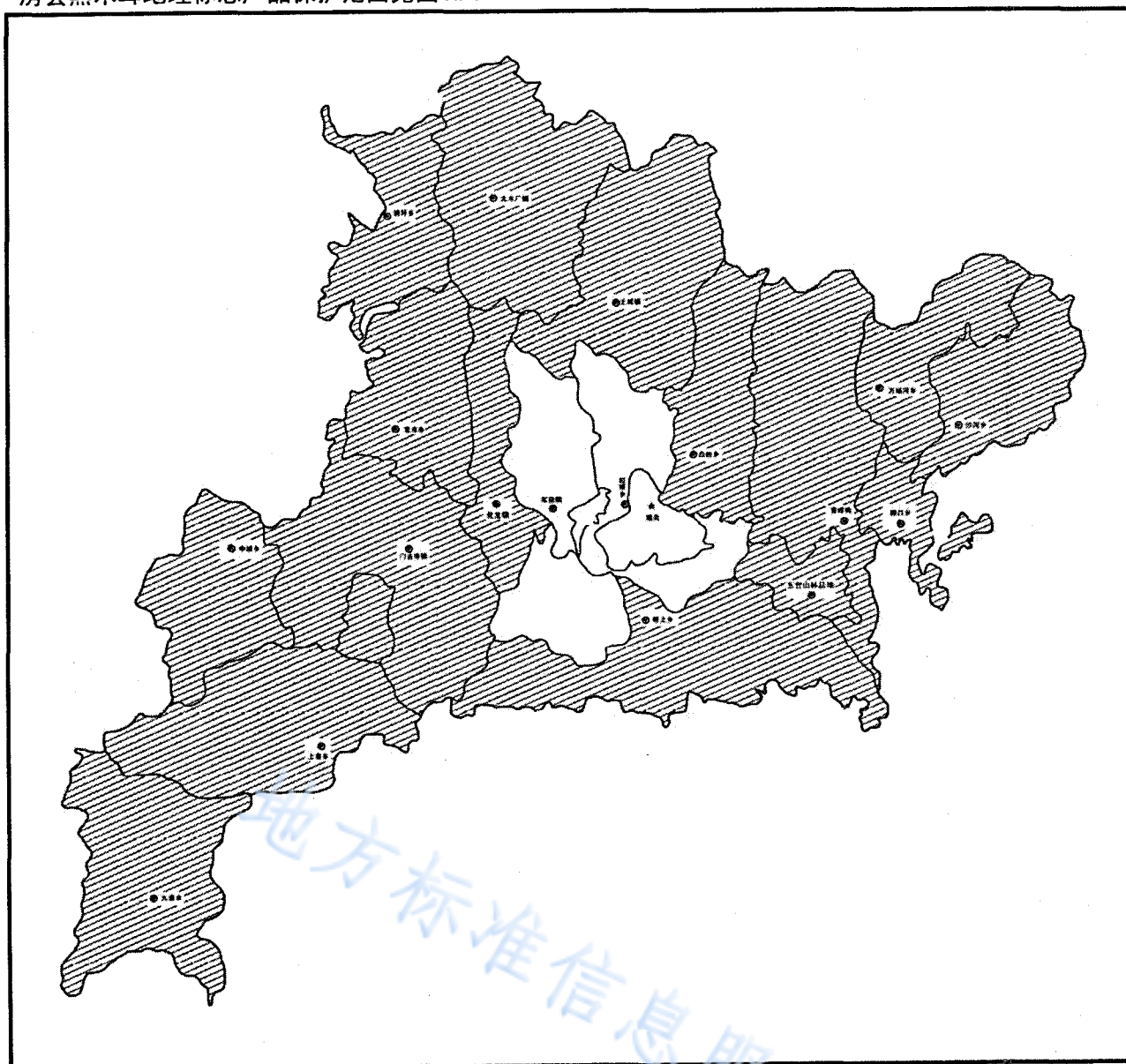
9 包装、运输和储存

按GB/T 6192规定执行。

附录 A
(规范性附录)

房县黑木耳地理标志产品保护范围图

房县黑木耳地理标志产品保护范围见图 A.1



地方标准信息服务平台