

DB61

陕西省地方标准

DB 61/T 1343—2020

DB 61/T 1343—2020

地理标志产品 柞水木耳

Product of geographical indication—Zhashui wood ear

地方标准信息服务平台

2020 - 09 - 15 发布

2020 - 10 - 15 实施

陕西省市场监督管理局 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 地理标志产品保护范围..... 2

5 产地环境条件..... 2

6 栽培技术..... 2

7 质量要求..... 2

8 试验方法..... 3

9 检验规则..... 4

10 标志、标签、包装、运输和贮存..... 5

附录 A（规范性附录） 地理标志产品保护范围图..... 6

附录 B（规范性附录） 柞水木耳栽培技术..... 7

地方标准

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由柞水县农业农村局提出。

本标准由陕西省知识产权局归口。

本标准起草单位：柞水县农产品质量安全检验检测站、吉林农业大学、商洛市农产品质量安全检验检测中心、柞水县无公害绿色农产品开发协会。

本标准主要起草人：张蓉、刘晓龙、董照锋、宋冰、王立录、刘秀芹、戴巧珍、兰栋梅、宋小艳、党敏、王迁、党阐章、曹晓媚、毛玉屏、陈敬莉、安乐。

本标准由柞水县农产品质量安全检验检测站负责解释。

本标准首次发布。

联系信息如下：

单位：柞水县农产品质量安全检验检测站

电话：0914—4358377

地址：柞水县农林巷

邮编：711400

地方标准

地理标志产品 柞水木耳

1 范围

本标准规定了地理标志产品柞水木耳的术语和定义、地理标志产品保护范围、产地环境条件、栽培技术、质量要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于地理标志产品柞水木耳生产及加工。

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。凡是注明日期的引用文件，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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 食品安全国家标准 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

柞水木耳 Zhashui wood ear

国家商标局2012年1320号商标公告批准的，种植和生产加工于柞水县境内的耳面深黑褐色、耳背灰色，耳基小、肉厚质软、口感软糯、鲜嫩的木耳。

4 地理标志产品保护范围

柞水木耳地理标志产品保护范围限于国家商标局2012年1320号商标公告批准的保护范围，即柞水县所辖行政区域，见附录A。

5 产地环境条件

年最高气温39℃、最低气温-16.8℃、平均气温12.2℃，年平均昼夜温差12℃以上，年平均无霜期200 d以上。海拔高度541 m~1500 m之间，森林覆盖率80 %以上，年降水量600 mm~900 mm，年平均日照时数1850 h左右。

6 栽培技术

栽培技术见附录B。

7 质量要求

7.1 感官要求

符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指 标		
	一级	二级	三级
耳片色泽	耳面深黑褐色、有光泽，耳背灰色	耳面黑褐色、有光泽，耳背灰色	耳面暗褐色，耳背灰色
耳片形状	朵片完整均匀，耳瓣舒展或自然卷曲	朵片较完整均匀，耳瓣自然卷曲	耳片较完整均匀
气味	具有树木的清香味，无异味		
耳片直径/cm	0.8~2.5	0.8~3.5	0.5~4.5
耳片厚度/mm	≥1.0	≥0.7	≥0.5
杂质	≤0.2	≤0.4	≤0.8
拳耳/%	0	0	≤0.5
流耳/%	0	0	≤0.5
虫蛀耳	不允许		
霉烂耳			

7.2 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指 标		
	一级	二级	三级
粗蛋白质/（g/100g）	≥9.5		
总糖 /（g/100g）	≥32.0		
粗脂肪/（g/100g）	≥0.4		
粗纤维/（g/100g）	3.0~6.0		
灰分/（g/100g）	≤6.0		
水分/（g/100g）	≤12.0		
干湿比	≥1：10		

7.3 安全指标

污染物限量符合GB 2762规定、农药残留限量符合GB 2763规定。

7.4 净含量

预包装产品净含量应符合JJF 1070的规定。

8 试验方法

8.1 感官

- 8.1.1 杂质按照 GB/T 12533 规定的方法测定。
- 8.1.2 其余项目按照 GB/T 6192 规定的方法测定。

8.2 理化

8.2.1 粗蛋白质

按照GB 5009.5规定的方法测定。

8.2.2 总糖

按照GB/T 15672规定的方法测定。

8.2.3 粗脂肪

按照GB 5009.6规定的方法测定。

8.2.4 粗纤维

按照GB/T 5009.10规定的方法测定。

8.2.5 灰分

按照GB 5009.4规定的方法测定。

8.2.6 水分

按照GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.7 干湿比

按照GB/T 6192规定的方法测定。

8.3 安全指标

8.3.1 砷

按照GB 5009.11规定的方法测定。

8.3.2 汞

按照GB 5009.17规定的方法测定。

8.3.3 铅

按照GB 5009.12规定的方法测定。

8.3.4 镉

按照GB 5009.15规定的方法测定。

8.4 净含量

按照JJF 1070规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一产地、同一采收周期作为一个批次。

9.2 抽样

按照GB/T 6192规定执行。

9.3 交收检验

每批次产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容为感官要求，检验合格后，附合格证方可交收。

9.4 型式检验

型式检验应对第7章规定的全部项目进行检验。有下列情形之一时，应对产品进行型式检验：

- a) 国家市场监督管理总局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性较大；
- c) 因为人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化。

9.5 判定规则

9.5.1 根据形态、色泽、最大直径、耳片厚度、杂质感官指标的规定确定受检批次产品的等级。

9.5.2 霉烂耳、虫蛀耳、干湿比指标中任何一项不符合要求的，即判定该批产品不合格。其他指标如有不合格的，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，则判定该批次产品为不合格。

9.5.3 批次样品的净含量不合格时，允许生产者进行整改后再申请复检一次，复检仍按原要求，以复检结果作为最终判定依据。

10 标志、标签、包装、运输和贮存

10.1 标志、标签

10.1.1 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规则。

10.1.2 产品销售包装的标签应符合 GB 7718 的规则，生产企业的产品获得地理标志产品管理部门的批准后可使用地理标志产品专用标志。

10.2 包装

10.2.1 内包装材料应采用聚乙烯包装袋（盒），聚乙烯包装袋（盒）应符合 GB 4806.7 的规定，同时应坚固、洁净、干燥、无破损、无毒无害。

10.2.2 外包装宜采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规则。

10.3 运输

10.3.1 运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤。

10.3.2 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。

10.3.3 防日晒、防雨淋，不可裸露运输。

10.3.4 不应与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

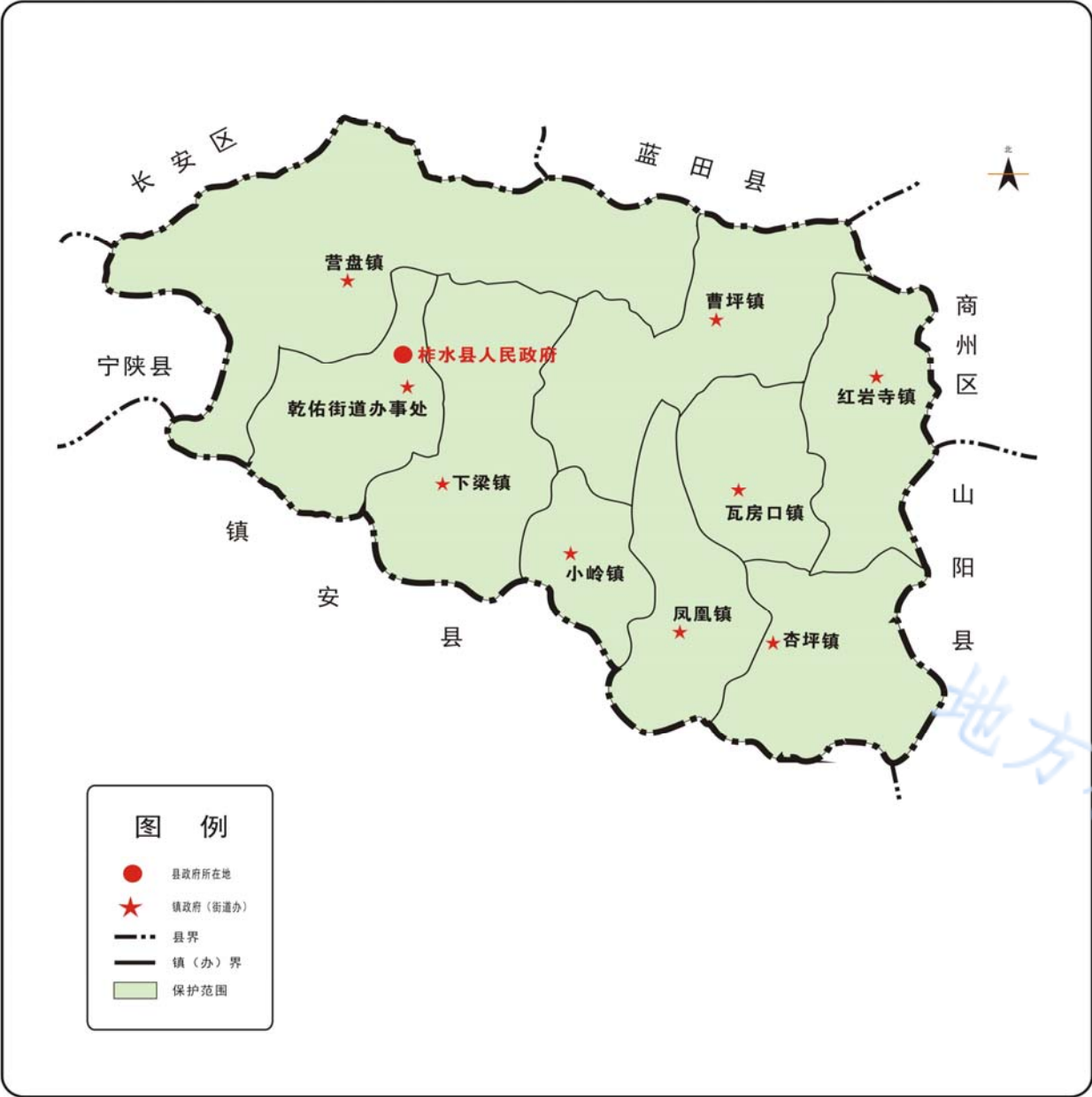
10.4 贮存

10.4.1 置于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、有防潮设备及防霉变、虫蛀和防鼠设施的库房贮存。

10.4.2 不应与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放，存放期不超过 24 个月。

附 录 A
(规范性附录)
地理标志产品保护范围图

柞水木耳地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 柞水木耳地理标志产品保护范围图

附 录 B
(规范性附录)
柞水木耳栽培技术

B.1 栽培工艺

配料拌料→装袋→灭菌→冷却→接种→发菌→出耳管理→采收→干制。

B.2 原料

以柞木为主的阔叶硬杂木木屑，辅料应新鲜、干燥、无霉变。

B.3 配方

阔叶硬杂木屑86 %、麦麸10 %、豆饼粉2 %、石灰粉1 %、石膏粉1 %，含水量60 %~62 %。

B.4 拌料装袋

按照配方进行拌料混匀后装袋。料袋高度23 cm±0.5 cm，料袋重量1.3 kg±0.025 kg。

B.5 灭菌接种

采用高压或常压灭菌，冷却至28℃以下接种。

B.6 养菌

室温保持25℃左右暗光养菌。

B.7 栽培管理

B.7.1 催耳

地栽在畦床上倒立保温保湿催耳，耳芽达到80 %分床摆袋。棚栽在棚内散堆或整齐堆放保湿催耳，刺孔处全部形成黑线开始挂袋。

B.7.2 出耳

菌袋摆放或挂袋2 d~3 d后喷一次重水，随着木耳生长逐步加大喷水量，前期少喷勤喷，后期多喷淋喷，每天于早晚喷水，中午高温时不能喷水，水分管理应按干湿交替原则，并结合天气情况灵活掌握。

B.8 采收干制

耳片长至3 cm~5 cm边缘内卷，有少量孢子弹射时及时采收晾晒。晾晒过程中，耳片没有干燥定形前少翻动，避免形成拳耳，含水量小于12 %时装袋放于阴凉干燥处保存。

地方标准