

DB 3702

青 岛 市 地 方 标 准

DB3702/T 25.2—2023

地理标志产品 大村黑木耳 第 2 部分：质量标准

Product of geographical indication—Dacun auricularia auricular—Part 2:
Quality standard

2023 - 12 - 8 发布

2024 - 1 - 1 实施

青岛市市场监督管理局 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 保护范围 2

5 质量要求 2

 5.1 感官要求 2

 5.2 品质指标 2

 5.3 卫生指标 3

6 检验方法 3

 6.1 感官检验 3

 6.2 理化指标检测 3

7 标签、标识 3

8 包装 3

9 运输 4

10 贮存 4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件DB3702/T 25《地理标志产品 大村黑木耳》的第2部分。DB3702/T 25已经发布了以下部分：

——第1部分：生产技术规程；

——第2部分：质量标准。

本文件由青岛市农业农村局提出。

本文件由青岛市农业农村标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：青岛市黄岛区农业农村事业发展中心、青岛西海岸省级农业高新技术产业开发区管委会、青岛市黄岛区大村镇农业农村中心、莱西市农业农村局、青岛菇香大村农产品专业合作社。

本文件主要起草人：逢安、韩燕红、王庆东、殷登科、李宁、崔艳丽、李秀红、韩加勤、林静、颜荣、宋江富、逢润卿、李佃兵、徐洪海。

地理标志产品 大村黑木耳 第2部分：质量标准

1 范围

本文件规定了地理标志农产品大村黑木耳的术语和定义、保护范围、质量要求、检验方法及标签、标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于农业农村部《农产品地理标志管理办法》批准保护的大村黑木耳的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/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

DB3702/T 25.1—2023 地理标志产品 大村木耳 第1部分：生产技术规程

农产品地理标志管理办法（中华人民共和国农业部令 第11号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

农产品地理标志 **product of geographical indication**

标示农产品来源于特定地域，产品品质和相关特征主要取决于自然生态环境和历史人文因素，并以地域名称冠名的特有农产品标志。

3.2

大村黑木耳 **Dacun auricularia auricular**

产自大村黑木耳地理标志地域保护范围内，在独特的自然生态环境下，根据特定生产方式生产的黑木耳干品。

[来源：DB3702/T 25.1—2023，3.1]

3.3

霉烂耳 **moldy ears**

有肉眼可见的霉菌侵染或腐烂的黑木耳。

3.4

虫蛀耳 **moth-eaten ears**

有虫害痕迹的黑木耳。

3.5

杂质 **impurities**

除黑木耳以外的一切有机物和无机物。

3.6

干湿比 **wet to dry ratio**

黑木耳干制品与浸泡吸水并甩去余水后的泡发黑木耳质量之比。

4 保护范围

地理标志产品大村黑木耳的产地保护范围限于DB3702/T 25.1—2023第4章中规定的范围。

5 质量要求

5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
形态	耳片完整均匀，耳瓣舒展或自然卷曲	耳片较完整均匀，耳瓣自然卷曲	耳片较完整均匀
色泽	耳正面纯黑褐色，有光泽，耳背面略呈灰白色，正背面分明	耳正面黑褐色，耳背面灰色	耳片灰色或浅棕色至褐色
气味	具有黑木耳应有的气味，无异味		
霉烂耳	无		
虫蛀耳	无		
杂质/%	≤0.3	≤0.5	≤1.0
	不应出现毛发、金属碎屑、玻璃		

5.2 品质指标

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
干湿比	1:9以上		
水分/%	≤12.0		
灰分（以干物质计）/%	≤6.0		

5.3 卫生指标

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 形态、色泽、霉烂耳、虫蛀耳、气味

目测法观察形态、色泽、霉烂耳、虫蛀耳；嗅鼻法检验气味。

6.1.2 杂质检测

按GB/T 12533规定的方法测定。

6.2 理化指标检测

6.2.1 干湿比

称取样品10.0 g(精确至±0.1 g)在18℃~25℃室内,放入水中浸泡6 h~8 h,取出用小型甩干桶转速80 r/min~100 r/min,甩30 s后称量。

6.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.3 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

7 标签、标识

7.1 储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签应符合 GB 7718 的规定。

7.3 获得授权使用“大村黑木耳”地理标志的黑木耳生产单位,方可使用带有农产品地理标志公共标识和“大村黑木耳”字样的包装。农产品地理标志使用档案应当保存 5 y。

8 包装

内包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害，聚乙烯包装袋(盒)应符合GB 4806.7的规定。外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求，泡沫周转箱应具有防湿、耐压功能。

9 运输

9.1 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物；运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤。

9.2 防日晒、防雨淋、不可裸露运输；不得与有毒、有害有异味的物品和鲜活动物混装混运。

10 贮存

10.1 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。

10.2 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
