

DB 51 19

四川省（巴中市）地方标准

DB 5119/T29—2023

地理标志产品 通江银耳

Product of geographical indication-Tongjiang Tremella fuciformis

2023-07-12 发布

2023-08-01 实施

巴中市市场监督管理局 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 2

4 保护范围 2

5 生产技术要求 2

6 产品质量 3

7 检测方法 4

8 检验规则 5

9 判定规则 6

10 标志、包装 6

11 运输、贮存 6

12 保质期 6

附录 A 7

地方标准信息服务平台

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》进行编写。

本文件根据GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》及中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》制定。

本文件由通江县农业农村局提出。

本文件由巴中市农业农村局归口。

本文件起草单位：巴中市通江银耳科学技术研究所、通江县市场监督管理局、巴中通江银耳产业技术研究院、通江县产品质量监督检验所。

本文件起草人：刘如县、赵树海、罗定平、赵虹、王国英、陈代科、胡宪敏、蹇玲君、张琼、张洁、侯华、刘琳、赵举平、王梦琳、张明金、周清平、苟元虎、陈斌、李焱林、向江琳、杨乐、苟海峰。

本文件的附录A为规范性附录。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 通江银耳

1 范围

本文件规定了地理标志保护产品通江银耳的术语和定义、保护范围、生产技术要求（环境、栽培技术要求、生产工艺）、产品质量、检测方法、检验规则、判定规则、包装标志、运输和贮存要求。
本文件适用于地理标志保护产品的通江银耳。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 3095	环境空气质量标准
GB 3838	地表水环境质量标准
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/T 5009.10	植物类食品中粗纤维的测定
GB/T 5009.34	食品中二氧化硫的测定
GB/T 5009.189	食品中米酵菌酸的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 12728	食用菌术语
GB/T14848	地下水质量标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15672	食用菌中总糖含量的测定
GB/T40635	银耳干品包装、标志、运输、和贮存
HJ 633	环境空气质量指数（AQI）技术规定
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
DB51/T 440	段木银耳生产技术规程

DB5119/T14 通江银耳 等级规格

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（2005）第 78 号令《地理标志产品保护规定》

3 术语和定义

GB/T 12728、DB51/T 440、DB5119/T14 界定的以及下列的术语和定义适用于本文件。

通江银耳

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》批准的范围内，按照 DB51/T 440 生产的银耳干品。

4 保护范围

限于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》批准的范围（详见附录 A）

5 生产技术要求

5.1 环境要求

5.1.1 自然环境

通江银耳产区处于北纬 $31^{\circ} 39' \sim 32^{\circ} 33'$ ，东经 $106^{\circ} 59' \sim 107^{\circ} 46'$ 之间，常年平均气温 16.6°C 、平均降水量 $1100\text{ mm} \sim 1300\text{ mm}$ 、平均日照时数 $1300\text{ h} \sim 1400\text{ h}$ 、无霜期 $200\text{ d} \sim 280\text{ d}$ ，森林覆盖率 67.84%以上。区内昼夜温差大，气候湿润，常年多雾。

5.1.2 种植环境

选择水源充足、空气湿润、地势平坦、排灌良好，无污染源的林间或溪旁。

5.2 种植要求

5.2.1 段木选择

选择树龄 7 年~8 年、树径 $8\text{ cm} \sim 20\text{ cm}$ 的青冈树，截成 1m 长的段木。

5.2.2 架晒

将段木以“井”字型堆码在通风干燥、地势较高的场所架晒，水分蒸发至段木截面出现短而细的放射状裂纹时接种。

5.2.3 建堂

耳堂以搭建薄膜耳堂、土墙耳堂、钢架耳堂等为主，采用人字型或拱型为宜。耳堂内棚长 $8 \sim 10\text{ m}$ 、宽 $4 \sim 5\text{ m}$ 、边高 2.5 m 、顶高 3.5 m 为宜，设天窗、地窗、门，顶部遮荫，堂外四周挖排水沟。

5.2.4 菌种

选择从通江道地野生银耳中分离驯化培育出的产量高、质量优、抗逆性强、适应性广的优良菌株（或品种）。

5.2.5 打孔接种

用电钻或啄斧在段木上打接种孔，孔径 $1.6 \sim 1.8\text{ cm}$ ，孔深 $1.5 \sim 2\text{ cm}$ ，孔距 $8 \sim 10\text{ cm}$ ，行距 $5 \sim 6\text{ cm}$ ，呈“品”字形排列。将拌匀的菌种接入孔中，填满压实。

5.2.6 堆码发菌

将接种后的耳棒，在耳堂内或荫棚下堆码成“井”字型或顺码横积堆垛，堆高 $80\text{ cm} \sim 120\text{ cm}$ ，盖上

塑料薄膜保温保湿，堆温控制在 22℃～28℃。适时翻棒补水，堆内湿度控制在 70%～80%，发菌期为 45d～60d。

5.2.7 排堂

采用斜靠式或“井”字型排列。

5.2.8 出耳管理

耳堂内温度控制在 22℃～28℃，空气相对湿度控制在 85%～ 90%。

5.2.9 采收

耳片展开，有弹性即采收。

5.3 生产用水

达到 GB 3838、GB/T14848 的规定三类标准及以上。

5.4 环境空气质量

符合 GB 3095 规定的二类区二级浓度限值，符合 HJ 633 环境空气质量指数（AQI）技术规定的空气质量一级标准。

5.5 生产工艺

段木（选树、砍伐、截段、架晒、打孔）、建堂、接种、发菌、排堂、出耳管理、采耳、修剪、清洗、烘干、分级、包装、标志、储存、运输。

6 产品质量

6.1 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1：感官要求

级别	特级	一级	二级	三级
形态	朵型呈鸡冠状或菊花状、完整、空松，耳片肉质肥厚，质感柔韧而不易断裂，完全开片，易炖化，无僵瓣耳，无乌麻斑点，无霉变耳，无虫蛀耳，无泥沙。	朵型呈鸡冠状或菊花状、完整、空松，质感柔韧而不易断裂，完全开片，易炖化，无僵瓣耳，少许乌麻斑点，无霉变耳，无虫蛀耳，无泥沙。	朵型较完整，易炖化，无僵瓣耳，无霉变耳，无虫蛀耳，无泥沙。	无霉变耳，无僵瓣耳，无虫蛀耳，无泥沙，易炖化。
色泽	子实体油润，色白略带米黄。	子实体油润，色白略带米黄。	耳片油润，色白至淡黄。	耳片油润，色白至淡黄。
气味	具有通江银耳特有的清香味，香气柔和，时间持久，无异味。			
朵径，cm	≥6	≥4.5	≥3	≥1
杂质，%	≤0.3	≤0.5	≤1	≤1

6.2 理化指标

通江银耳干品理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标
水分，%	≤15
灰分，%（质量分数）（以干物质计）	≤7.5
泡发率（湿重/干重）	≥8
蛋白质，%	≥7.5
粗纤维，%	≤4
总糖，%	≥44

6.3 食品安全卫生指标

符合 GB 7096、GB 2760 规定。

6.4 加工环境

符合 GB 14881 规定。

6.5.净含量允许短缺量

符合原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》规定。

7 检测方法

7.1 形态、色泽和气味

色泽、形态采用目测法，气味用人工嗅的方法或电子鼻嗅探的方法

7.2 朵径

按 DB 5119/T14 执行

7.3 杂质

按 GB/T 12533 执行

7.4 泡发率

按 DB 5119/T14 执行

7.5 水分

按 GB 5009.3 执行

7.6 灰分

按 GB 5009.4 执行

7.7 蛋白质

按 GB/T 5009.5 执行

7.8 总糖

按 GB/T15672 执行

7.9 粗纤维

按 GB/T 5009.10 执行

7.10 二氧化硫残留

按 GB/T 5009.34 执行

7.11 米酵菌酸

按 GB/T 5009.189 执行

7.12 污染物限量

按 GB 2762 执行

7.13 农药残留限量

按 GB 2763 执行

7.14 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验

8 检验规则

8.1 组批

同一批原料、同一班次生产的产品为一批。

8.2 抽样

按 DB5119/T14 执行

8.3 出厂检验

每批次产品出厂前，应进行出厂检验。出厂检验内容：感观、标志、水分、灰分、标签、包装。检验合格并附产品质量检验合格证方可出厂。

8.4 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；
- F) 型式检验项为本文件规定全项指标

9 判定规则

产品检验后，符合本文件规定的为合格产品；经检验如发现有不合格项时，允许进行复检，检验结果以复检结果为准，如仍不合格，判定为不合格产品。

10 标志、包装

符合 GB/T40635 规定，标签内容符合 GB 7718 规定，包装图示标志符合 GB/T 191 规定，包装材料符合 GB/T 6543 规定，内包装材料符合 GB 4806.7 规定。

11 运输、贮存

符合 GB/T40635 规定。

12 保质期

保质期为 24 个月。

地方标准信息服务平台

附录 A

(规范性附录)

“通江银耳”地理标志保护范围图 图 1

