

DB 13

河北省地方标准

DB 13/T 5657—2023

地理标志产品 平泉滑子菇

2023 - 02 - 06 发布

2023 - 03 - 06 实施

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。

本文件由河北省农业农村厅提出。

本文件起草单位：河北农业大学、平泉市食用菌产业服务局、承德市农林科学院、平泉市希才菌业科技有限公司。

本文件主要起草人：李守勉、李明、田景花、赵清、王会森、李国杰、王俊玲、李肖，杨世丽、李雪姣、董岩、王民乐、闫丽、陶秀娟、张利超、李昊、刘源、祁占东、刘荣华、孙景明、王志军、徐建平、翟东坡、贾敏、陈婧、刘晓薇、付落霖。

本文件为首次发布。

地理标志产品 平泉滑子菇

1 范围

本文件规定了平泉滑子菇的术语和定义、地理标志产品保护范围、产地环境、生产技术要求、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装及运输和贮存要求。

本文件适用于农业农村部根据《农产品地理标志管理办法》批准保护的平泉滑子菇。

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 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 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 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
 GB 5009.85 食品安全国家标准 食品中维生素B₂的测定
 GB 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 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 8321（所有部分） 农药合理使用准则
 GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
 GB/T 12533 食用菌杂质测定
 GB/T 12728 食用菌术语
 NY/T 749 绿色食品 食用菌
 NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
 NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
 NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
 NY/T 2375 食用菌生产技术规范
 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 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

平泉滑子菇

在地理标志产品保护范围内平泉市全域特有环境条件下，栽培技术要求及质量符合本文件要求的滑子菇。

3.2

开伞度

菌盖相对两卷边内边缘的距离与菌盖直径的比例。

注1：开伞度以“分”表示，比值为1时，即菌盖平展时开伞度为10分。

4 地理标志产品保护范围

限于中华人民共和国农业农村部批准的保护范围，即平泉市卧龙镇、平泉镇、杨树岭镇、台头山乡、松树台乡、榆树林子镇、茅兰沟乡、平房乡、黄土梁子镇、北五十家子镇、柳溪乡、七家岱乡、七沟镇、王土房乡、党坝镇、郭杖子乡、小寺沟镇、南五十家子镇、道虎沟乡19个乡镇291个行政村，地理坐标为118°21'00″~119°15'00″，北纬40°24'00″~40°40'00″，见附录A。

5 产地环境

属大陆性季风气候。年最高气温37℃，最低气温-24℃，年平均气温7.3℃，≥10℃的积温为3000℃~3200℃，年降水量约550mm，无霜期135d。

6 生产技术要求

平泉滑子菇生产技术要求见附录B。

7 质量要求

7.1 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求
外观形状	子实体菇型圆整、大小均匀，组织致密、饱满有弹性。
色泽、气味	菌盖颜色黄白、黏液层薄、不易开伞，菌柄较长、少有鳞片，具有特殊清香味，无酸、臭、霉变等异味。
杂质	无肉眼可见外来异物（包括杂菌）
破损菇	≤5%
虫蛀菇	无
霉烂菇	无

7.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标（以干品计）

项目	要求
粗蛋白质（g/100 g）	≥ 20.0
粗脂肪（g/100 g）	≥ 2.6

表2 理化指标（以干品计）（续）

项目	要求
维生素B ₂ (mg/100 g)	≥0.13
氨基酸总量 (mg/100 g)	≥9271.1
灰分 (%) (mg/100 g)	≤ 8
磷 (mg/100 g)	≥440.2

7.3 安全指标

应符合GB 2762、GB 2763及NY/T 749的规定。

7.4 净含量

预包装产品应符合原国家质量监督检验检疫总局《定量包装商品计量监督管理办法》（总局令第75号）的规定。

8 试验方法

8.1 感官指标

8.1.1 颜色、形状、气味

取500 g样品，采用目测法观测其外形、色泽；鼻子嗅闻辨别气味。

8.1.2 杂质的测定

按GB/T 12533的规定执行。

8.1.3 破损菇、虫蛀菇、霉烂菇的测定

按NY/T 749的要求进行测定。

8.2 理化指标

8.2.1 粗蛋白质

按照GB 5009.5规定的方法测定。

8.2.2 粗脂肪

按照GB 5009.6规定的方法测定。

8.2.3 灰分

按照GB 5009.4规定的方法测定。

8.2.4 维生素 B₂

按照GB 5009.85规定的方法测定。

8.2.5 磷

按照GB 5009.87规定的方法测定。

8.2.6 氨基酸

按照GB 5009.124规定的方法测定。

8.3 安全指标

8.3.1 砷

DB 13/T 5657—2023

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。

8.3.5 铬

按照GB 5009.123规定的方法测定。

8.3.6 二氧化硫的测定

按照GB 5009.34规定的方法测定。

8.3.7 农药残留

按GB 2763中规定的方法进行测定。

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

同一产区、同一品种、同一潮次的产品作为一个检验批次。

9.2 抽样

9.2.1 抽样数量

在整批货物中，包装产品以同类货物的小包装袋（盒、箱等）为基数，散装产品以同类货物的质量（kg）或件数为基数，整批货物按照表3随机抽样：

表3 抽样量

货物量（件或kg）	取样量（件或kg）
≤100	5
100~300	7
301~600	9
601~1000	11
>1000	15

9.2.2 抽样方法

从整批货物的不同位置进行随机取样，将随机抽取的样品混匀后取1.0 kg，其中0.5 kg作为检样，剩余的0.5 kg作为存样。型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，感官要求检验合格后方可交收。

9.3.2 型式检验

型式检验每年进行一次，检验内容包括规定的全项指标。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提出型式检验要求时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异性较大时；
- c) 因人为或自然因素导致生产环境、栽培技术发生较大变化时。

9.3.3 判定规则

安全指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格；当感官指标、理化指标、净含量指标有一项不合格时，可以申请复检，复检结果仍不合格，则判定为不合格。

10 标志、包装、运输和贮存

10.1 包装

包装应符合 GB 4806.7、GB/T 6543和GB 9689 的规定。

10.2 标志

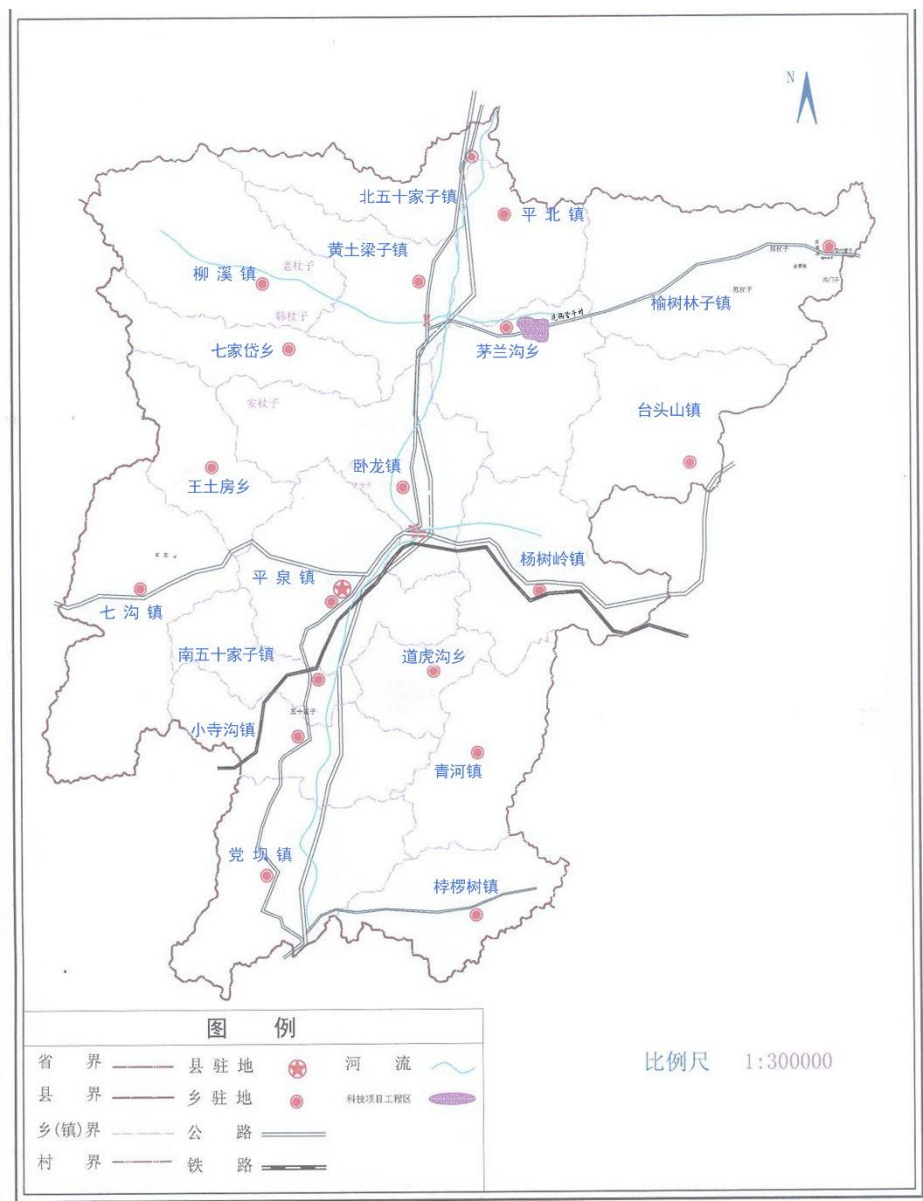
地理标志产品专用标志的使用应符合《农产品地理标志管理办法》《农产品地理标志使用规范》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。包装标签应符合GB 7718的规定。

10.3 运输、贮存

运输工具应清洁、卫生、无污染，不可与有毒、有害、有异味的物品混装混运；运输时应轻装、轻卸、防重压，避免机械损伤，运输过程应防晒、防雨、防污染。鲜菇应在1℃~4℃的条件下进行冷链运输、贮存，贮藏运输应符合NY/T 1056的规定。

附 录 A
(规范性)
平泉滑子菇地理标志产品保护范围图

平泉滑子菇地理标志产品保护范围见图A. 1。



A. 1 平泉滑子菇地理标志产品保护范围图

附 录 B
(规范性)
平泉滑子菇生产技术规程

B.1 生产工艺流程

配料→装袋→灭菌→冷却→接种→栽培设施处理→养菌→转色→出菇管理→采收。

B.2 原料

阔叶树木屑、麦麸（米糠）、石膏、石灰、过磷酸钙等原料应符合NY/T 1935的规定。

B.3 配方

阔叶木屑78%，麦麸（或米糠）20%，石膏1%，过磷酸钙1%，含水量60%~63%。

B.4 拌料、装袋

按照配方拌料均匀，拌好的料应在4 h之内完成装袋。选用高密度聚乙烯塑料袋或聚丙烯塑料袋，塑料袋规格为15.5 cm（折径）×55 cm（长度）×0.05 mm（厚度），装料长度为42 cm~45 cm，每袋装湿料1.9 kg~2.2 kg。拌料装袋操作应符合NY/T 2375的要求。

B.5 灭菌

采用高压或常压灭菌，常压灭菌温度应在4 h内温度升至100℃，维持10 h~12 h；高压灭菌温度为124℃~126℃，维持3.0 h~4.0 h。

B.6 冷却、接种

袋料中心冷却至28℃以下时，采用接种帐熏蒸接种或百级净化接种线接种。选择高产、抗逆性强的优良品种，例如“早生2号”“早丰112”、“C3-3”等，菌种质量应符合NY/T 1742的规定。冷却、接种操作应符合NY/T 2375的规定。

B.7 栽培设施处理

日光温室及冷棚均可栽培，需在棚外或棚内加盖遮阳网，遮光率为70%左右。棚室进行彻底清扫，提前进行高温闷棚7 d以上，并采用食用菌杀菌、杀虫剂进行消毒、杀虫处理，农药使用应符合GB 8321（所有部分）的规定；门及通风口安装60~80目的防虫网隔；栽培场地处理应符合NY/T 2375的要求。

B.8 养菌

适宜温度控制在20℃~22℃，空气相对湿度不超过60%，保持黑暗或弱光条件，二氧化碳浓度应低于0.15%。

B.9 转色

菌丝满袋后，20℃条件下继续培养，待菌棒菌膜70%以上变成浅黄色时完成转色。

B.10 出菇管理**B.10.1 开袋**

完成转色的菌棒层架或码垛出菇，层架出菇方式用经过消毒的刀片将菌棒上面割掉1/2~2/3的塑料袋，上架单层摆放；码垛出菇的将菌棒两头塑料袋割掉露出整个料面，把菌棒摆成“井”字型，每层2袋或4袋，垛高不超过1 m。

B.10.2 环境条件调控

出菇阶段适宜温度为8℃~12℃，保持10℃以上的温差；开袋24 h后进行喷水，轻喷、勤喷雾状水，水质符合GB 5749的规定，保持空气相对湿度85%~90%；二氧化碳浓度小于0.15%；光照强度为300 lx~800 lx。

B.11 采收

以超过80%子实体的菌盖呈半球状、开伞度小于6分、直径达2 cm左右、菌膜未开裂时采收；用手握住菌柄基部旋转拧下，将采收的子实体周转筐内，周转筐应符合GB 4806.7的规定。

B.12 转潮管理

采收后，清理残菇和菇柄，停水休菌2 d~3 d，再按照第一潮菇出菇阶段管理。可采收2~3潮菇。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）
 - [2] 《农产品地理标志管理办法》（原中华人民共和国农业部令[2007]第11号）
 - [3] 《农产品地理标志使用规范》（农业部公告第1071号）
-