

DB 2103

鞍 山 市 地 方 标 准

DB2103/T 004—2023

地理标志产品 九龙川香菇

Product of geographical indication—Jiulongchuan oak mushroom

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 04 发布

2024 - 01 - 04 实施

鞍山市市场监督管理局 发 布

目 次

前言 III

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 1

5 自然环境 2

6 品种 2

7 生产管理 2

8 产品质量 2

9 检验方法 3

10 检验规则 3

11 标志、标签、包装、贮存和运输 4

参考文献 5

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》的规定起草。

本文件根据原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》及GB/T 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由鞍山市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省检验检测认证中心、海城市市场监督管理局。

本文件主要起草人：文武、吴凤颖、郝卫华、吕锡源、李昂、李楠、刘广福、王良泉、孙园媛、刘琳、杨金学、田思琪、王婉玲。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：鞍山市市场监督管理局（鞍山市铁东区胜利南路1号，0412-2206917）。

文件起草单位通讯地址：辽宁省检验检测认证中心（沈阳市和平区永安北路8号，024-23881581）、海城市市场监督管理局（海城市兴海管理区亮甲山街88号，0412-3160462）。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 九龙川香菇

1 范围

本文件规定了地理标志产品九龙川香菇的保护范围、自然环境、品种、生产管理、产品质量、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输。

本文件适用于国家知识产权局（原国家质量监督检验检疫总局）依据《地理标志产品保护规定》批准保护的九龙川香菇。

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 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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 19170 香菇菌种
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB/T 38581 香菇
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB21/T 3585 香菇栽培技术规程

3 术语和定义

GB/T 38581界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志产品九龙川香菇 product of geographical indication—Jiulongchuan oak mushroom
在地理标志产品保护范围内栽培的，质量符合本文件要求的香菇。

4 地理标志产品保护范围

九龙川香菇地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局公告2016年第128号批准的范围，即辽宁省鞍山市海城市接文镇三家堡村、山咀村、花红峪村、东大岭村、黑峪村、接文村、石头寨村、宋家村、塔子沟村现辖行政区域。

5 自然环境

九龙川属半盆地地形，土地资源丰富，地力肥沃。暖温带半湿润季风性大陆气候，四季转换分明。年平均气温10.3℃，冬夏温差大， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 的有效积温为3 462℃，平均无霜期160 d，年日照数2 663 h，平均降水量691.3 mm。

6 品种

经省级以上相关管理部门备案的香菇优良品种。菌种质量应符合GB 19170的规定。

7 生产管理

7.1 立地条件

基地海拔400 m~500 m，地势平坦，地下水丰富，并采用山泉水灌溉。

7.2 栽培技术

7.2.1 栽培基质：主料采自九龙川保护区内，配料比例：木屑 78%、有机杂粮糠 20%、蔗糖 1%、石膏粉 1%、水（ 60 ± 5 ）%。基质质量应符合 NY/T 1935 规定。

7.2.2 其他按 DB21/T 3585 执行。

8 产品质量

8.1 感官要求

九龙川香菇肉质浑厚，口感醇香。鲜品感官要求应符合表1规定。干品感官要求应符合表2规定。

表1 鲜品感官要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	形态自然；菌盖呈扁半球形圆整，内菌幕完好，菌肉组织韧性好	形态自然；菌盖呈扁半球形或近伞形规整，内菌幕稍有破裂	菌盖呈扁半球形或近平展
色泽	菌盖淡褐色至褐色；菌褶、菌柄乳白色至浅黄色或略带褐色斑点		
规格 $\phi_{\max}/\text{cm}$	$\phi_{\max} < 2.0$, $2.0 \leq \phi_{\max} < 4.0$, $4.0 \leq \phi_{\max} < 6.0$, $6.0 \leq \phi_{\max} < 8.0$, $\phi_{\max} \geq 8.0$		
杂质/%	≤ 1.0		

表2 干品感官要求

项目	指标		
	一级	二级	三级
形态	形态圆整；菌盖呈扁半球形，菌盖边缘内卷，且贴近菌柄	形态自然；菌盖呈扁半球形或近伞形规整	菌盖呈扁半球形、伞形或铜锣状
色泽	菌盖淡褐色至褐色；菌褶、菌柄米白色至浅黄色		
规格 $\phi_{\max}$ /cm	$\phi_{\max}<2.0$ ， $2.0\leq\phi_{\max}<3.0$ ， $3.0\leq\phi_{\max}<5.0$ ， $5.0\leq\phi_{\max}<7.0$ ， $\phi_{\max}\geq7.0$		
菌柄长度	与菌盖卷边持平	$\leq$ 菌盖直径	—
杂质/%	≤0.5		

8.2 理化要求

应符合表3规定。

表3 理化要求

项目	指标	
	香菇鲜品	香菇干品
水分/%	≤86.0	≤13.0
灰分（以干重计）/%	≤8.0	
蛋白质/%	≥15.0	
硒/（mg/kg）	— ^a	≥0.11
^a “—” 为不检测项。		

8.3 食品安全要求

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

8.4 净含量

应符合JJF 1070的规定。

9 检验方法

- 9.1 感官要求指标：按 GB/T 38581 规定方法执行。
- 9.2 水分：按 GB 5009.3 规定方法执行。
- 9.3 灰分：按 GB 5009.4 规定方法执行。
- 9.4 蛋白质：按 GB 5009.5 规定方法执行。
- 9.5 硒：按 GB 5009.93 规定方法执行。
- 9.6 食品安全要求指标：按 GB 2762、GB 2763 规定方法执行。
- 9.7 净含量：按 JJF 1070 规定方法执行。

10 检验规则

10.1 产品组批

同一产地，同一批生产、同一等级作为一个检验批次。

10.2 取样

按GB/T 38581规定方法执行。

10.3 检验分类

10.3.1 交收检验

每批产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求指标、标志和包装。

10.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 有关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较大；
- c) 人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

10.4 判定规则

按GB/T 38581规定执行。

11 标志、标签、包装、贮存和运输

11.1 标志：获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合地理标志专用标志相关管理办法。产品名称应按本文件规定的名称标注。

11.2 标签：内容应符合 GB 7718、GB/T 32950 的规定。

11.3 包装：包装和规格可以根据生产和市场的实际需要而定。包装的材质应牢固、清洁、干燥和无污染。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

11.4 贮存和运输：按 GB/T 38581 规定执行。

参 考 文 献

- [1] 原国家质量监督检验检疫总局令第78号《地理标志产品保护规定》
 - [2] 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
 - [3] 国家知识产权局公告第354号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》
 - [4] 原国家质量监督检验检疫总局公告2016年第128号《质检总局关于批准对涉县柴胡等70个产品实施国家地理标志产品保护的公告》
-

地方标准信息服务平台