

DB5108

四川省（广元市）地方标准

DB 5108/ T52—2024

地理标志产品 利州香菇生产技术规程

地方标准信息服务平台

2024-06-15 发布

2024-07-15 实施

广元市市场监督管理局 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	1
5 环境条件	1
6 栽培技术	1
7 质量要求	3
8 标志	3
9 包装、运输和贮存	4
附录 A （规范性） 地理标志产品 利州香菇保护范围	5
附录 B （规范性） 国家质检总局 2013 年第 128 号公告	6

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部份：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由广元市林业局提出并归口。

本文件主要起草单位：广元市利州区林业局、广元市林业局、广元市利州区市场监督管理局、四川仁昌生物科技有限责任公司。

本文件主要起草人：周修涛、但汉龙、孟瑜、张云德、王磊、陈蓉、左家俊、邓阳川、张忠荣、何晓蓉、刘天美、王钦、李永军、邢静芝、何昌碧。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 利州香菇生产技术规程

1 范围

本文件规定了地理标志产品 利州香菇的术语和定义、保护范围、环境条件、栽培技术、质量要求、标志、包装、运输和贮存等。

本文件适用于地理标志产品 利州香菇的生产管理。

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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食用菌卫生标准
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 19170	香菇菌种
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

利州香菇 Lizhou Lentinla edodes

种植在保护范围内符合本文件要求的段木栽培香菇。

4 保护范围

地理标志产品 利州香菇保护范围限于原国家质检总局2013年第128号公告批准的范围，见附录A。

5 环境条件

海拔 600m~1400m，背风向阳。年均气温 14~17℃左右，昼夜温差 9℃~12℃。年日照时数 1500小时以上，空气相对湿度≥60%，周围森林覆盖率≥50%。

6 栽培技术

6.1 品种选择

选用森源2号等适宜保护范围内栽培的高产、优质香菇中、低温菌种，且符合GB 19170要求。

6.2 段木选择

选择保护范围内树龄8年以上、段木直径10cm以上的壳斗科青冈树等阔叶类树种。

6.3 栽培管理

6.3.1 段木准备

冬至至次年立春期间砍伐原木，将其放在原地数日，待树木散失部分水分后剥枝，截成1m~1.3m木段，截面用5%石灰水消毒处理，保持树皮完整无损。以“井”型架堆自然干燥，待段头出现2mm~4mm裂纹，段木含水量为40%~45%时方可接种。

6.3.2 接种时间

气温10℃~15℃无风晴天接种。

6.3.3 打孔

接种前在段木上打孔，孔深1.5cm~2cm，孔径1.5cm，接种孔的行距4cm~6cm，穴距8cm~10cm，呈“品”字形排列。

6.3.4 接种

接种时取菌种填入接种孔内，使菌种与周围的段木充分接触，不留空隙，用树皮或玉米芯封盖严实。

6.3.5 发菌

接种后的段木，及时堆放，保温保湿，避免阳光直射。地势平坦、场地湿度高的菇场适宜“井”字形堆放；湿度、通风条件中等的菇场适宜采用横堆式排放；较干燥的菇场适宜覆瓦式堆放。

6.3.6 翻垛

接种后段木每间隔10d~15d调换一次位置。

6.3.7 养菌

场地温度20℃~25℃，空气相对湿度80%~90%，菇木含水量50%~60%，堆高≤1.2m，菇木周围的杂草除净，保证菇场通风、透气。

堆垛初期，垛顶和四周盖有枝叶或茅草。接菌早期、气温低时，垛上可覆盖一层塑料薄膜保温。堆内温度超过25℃时，将薄膜去掉。高温时期，将堆面遮荫改为搭凉棚遮荫。

6.3.8 出菇期管理

6.3.8.1 上架

菇木呈“井”字、“人”字形或覆瓦式排列。

6.3.8.2 催蕾

采用震动、浸淋等方式催蕾。

6.3.8.3 育花

在菇蕾长到2cm~3cm厚时，保持空气湿度在70%以内、空气温度在5℃~15℃培育花菇。

6.4 病虫害防治

采用诱虫黄板、及时检出感病菌棒等物理方式防治病虫害，保持场地清洁卫生。

6.5 采收

活菇菌盖长至边缘呈铜锣边状及时采收。

6.6 加工

采收后置于烤筛或席片上，单层摊开，烘干脱水，加工、包装。

7 质量要求

质量要求应符合表1规定。

表1 地理标志产品 利州香菇的质量要求

项目	要求
外观	柄短，菌盖圆整肥厚，卷边大，菌褶整齐，开伞度≤7分；花菇裂纹深，花纹自然，灰白色。
气味	有香菇特有的香味，无异味
霉烂菇	无
虫蛀菇/%	≤1.0
一般杂质/%	≤0.5
有害杂质	无
水份/%	≤13.0
菌盖厚度/cm	≥0.3
菌盖直径/cm	≥1.8
残碎菇/%	≤1.0
总糖/%	≥48
粗蛋白/%	≥14
粗纤维/%	≤3.0
灰分（以干重计算）/%	≤5.0

8 标志

8.1 获准使用利州香菇地理标志产品专用标志资格的企业，应按照相关部门制定的标志使用管理办法，在其产品上使用专用标志。

8.2 产品的标签应符合 GB7718、GB 28050 的规定。

8.3 产品储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

9.1.1 外包装符合 GB 6543 的规定。内包装材料卫生指标符合 GB 4806.7 的规定。

9.1.2 包装设计合理，符合 GB 23350 的规定。

9.1.3 预包装产品的净含量偏差符合 JJF 1070 的要求。

9.2 运输

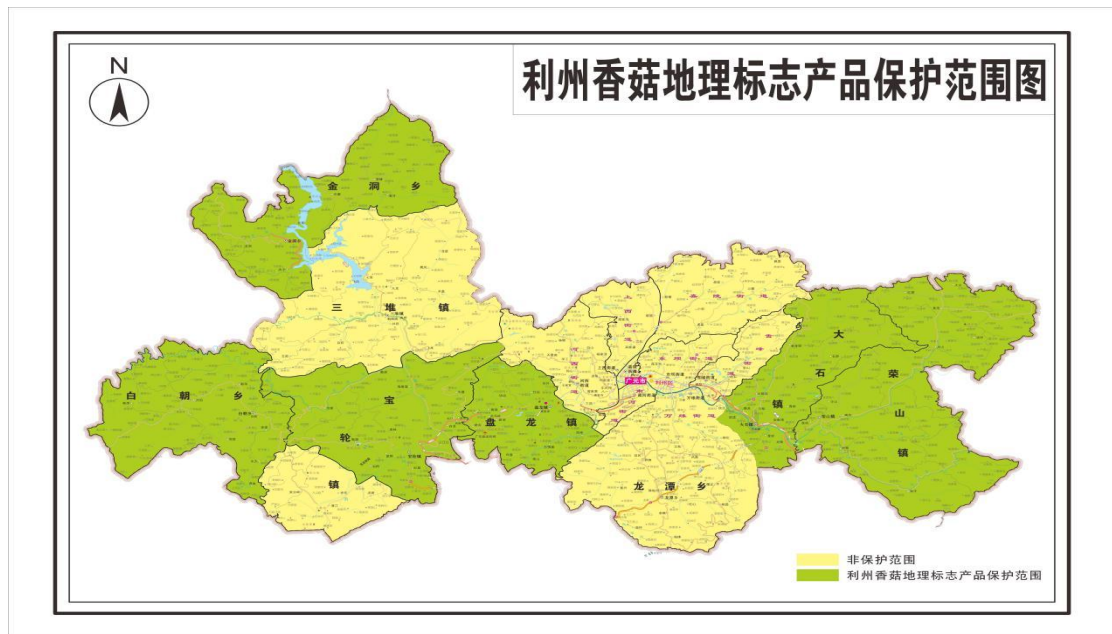
运输工具清洁、卫生、无污染物、无杂物，运输时避免机械损伤；防日晒、防雨淋，防挤压，不可裸露运输；严禁与有毒有害物品、鲜活动物混装混运。

9.3 贮存

在避光、阴凉、干燥、洁净处贮存，注意防霉、防虫，不得直接裸露空间。严禁与有毒、有害、有异味物品混放。

地方标准信息服务平台

附录 A
(规范性)
地理标志产品 利州香菇保护范围



地方标准信息服务平台

附 录 B
(规范性)
国家质检总局 2013 年第 128 号公告

质检总局关于批准对陆河木瓜、利州香菇、利州红栗、先市酱油、文县绿茶实施地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，质检总局组织专家对陆河木瓜、利州红栗、利州香菇、先市酱油、文县绿茶地理标志产品保护申请进行审查。经审查合格，批准陆河木瓜、利州红栗、利州香菇、先市酱油、文县绿茶为地理标志保护产品，自即日起实施保护。

一、陆河木瓜

(一) 产地范围。

陆河木瓜产地范围为广东省陆河县现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

陆河木瓜产地范围内的生产者，可向广东省陆河县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经广东省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。陆河木瓜的法定检测机构由广东省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件1）。

二、利州红栗

(一) 产地范围。

利州红栗产地范围为四川省广元市利州区金洞乡、三堆镇、白朝乡、宝轮镇、大石镇、赤化镇、荣山镇、龙潭乡8个现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

利州红栗产地范围内的生产者，可向四川省广元市利州区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。利州红栗的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件2）。

三、利州香菇

(一) 产地范围。

利州香菇产地范围为四川省广元市利州区金洞乡、宝轮镇、盘龙镇、大石镇、荣山镇、白朝乡6个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

利州香菇产地范围内的生产者，可向四川省广元市利州区质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。利州香菇的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件3）。

四、先市酱油

(一) 产地范围。

先市酱油产地范围为四川省合江县现辖行政区域内赤水河沿岸5公里以内区域。

(二) 专用标志使用。

先市酱油产地范围内的生产者，可向四川省合江县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经四川省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。先市酱油的法定检测机构由四川省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件4）。

五、文县绿茶

(一) 产地范围。

文县绿茶产地范围为甘肃省文县碧口镇、中庙乡、范坝乡、刘家坪乡共4个乡镇现辖行政区域。

(二) 专用标志使用。

文县绿茶产地范围内的生产者，可向甘肃省文县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经甘肃省质量技术监督局审核，报质检总局核准后予以公告。文县绿茶的法定检测机构由甘肃省质量技术监督局负责指定。

(三) 质量技术要求（见附件5）。

特此公告。

附件：1. 陆河木瓜质量技术要求

2. 利州红栗质量技术要求

3. 利州香菇质量技术要求

4. 先市酱油质量技术要求

5. 文县绿茶质量技术要求

附件3

利州香菇质量技术要求

一、菌种

森源2号等适宜保护区栽培的高产、优质香菇菌种。

二、立地条件

产地范围内海拔600至1400m，背风向阳，靠近水源，相对平坦的半山腰，年日照时数1500小时以上，昼夜温差 $\geq 8^{\circ}\text{C}$ ，空气相对湿度 $\geq 60\%$ ，空气清新，水质洁净，周围森林覆盖率 $\geq 50\%$ 。

三、原料要求

段木栽培香菇选择产区范围内树龄7至8年的壳斗科青冈属木材，段木直径cm以上。

四、栽培管理

1. 段木制备：冬至后至次年立春前砍伐原木，干燥20至30天，截成0.8至1.3m长的段木。

2. 接种：

(1) 条件：制成段木后14天内，气温 10°C 至 15°C 无风晴天接种。

(2) 密度：穴距8至10cm，行距4至6cm，穴深1.5至2cm。

(3) 方法：用木屑种或木粒种接种法。

(4) 发菌：接种后的菇木，及时堆放在避风向阳的环境里，保温保湿，避免阳光直射，发菌时间20至30天。

3. 养菌：

(1) 养菌：场地温度控制在 20°C 至 25°C ，堆高 $\leq 1.2\text{m}$ 。

(2) 浸水催菇：浸泡水温低于菇木温度 5°C 至 10°C ，时间12至14小时。

(3) 淋水催蕾：将浸水后的菇木呈“井”字形堆架2至3天后，以草席或塑料薄膜包盖，干燥法抑制菇木15至16天，将菇木架成“人”字形或覆瓦形，每天间隙淋喷8至12小时，持续3至4天，至菇蕾发生。

五、采收与加工

鲜香菇10月中旬至翌年4月采收。采收后置于烤筛或席片上，单层摊开。干香菇烘干脱水（含水量 $\leq 13\%$ ），加工、包装。

六、质量特色

1. 感官特色：柄短，菌盖圆整肥厚，卷边大，裂纹深，花纹自然，菌褶整齐，开伞度 ≤ 7 ，灰白色。
 2. 理化指标：水分 $\leq 13.0\%$ ，总糖 $\geq 48\%$ ，粗蛋白 $\geq 14\%$ ，粗纤维 $\leq 3.0\%$ ，灰分 $\leq 5.0\%$ 。
 3. 安全及其他质量技术要求：产品安全及其他质量技术要求必须符合国家相关规定。
-

地方标准信息服务平台