

T/YYTC

吉林省园艺特产协会团体标准

T/YYTC 001—2021

地理标志农产品 吉林长白山黑木耳

Agricultural Products of geographical indication—Jilin Changbaishan wood
ear

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2021 - 11 - 27 发布

2021 - 12 - 01 实施

吉林省园艺特产协会 发布

前 言

本文件根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》和 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》、GB/T 20001.10—2014 的规定起草。

本文件由吉林省园艺特产协会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省园艺特产管理站、吉林农业大学、中国农业科学院特产研究所、蛟河市黄松甸食（药）用菌协会、蛟河市园艺特产技术服务中心、蛟河市信和农副产品有限公司、汪清桃源小木耳实业有限公司、汪清百益菌业有限公司、白山市水之林富硒农业科技有限公司、吉林省靖发生物科技开发有限公司、敦化市农丰工贸有限公司、敦化市绿野商贸有限公司、敦化市大浦柴河镇华余食用菌种植专业合作社、吉林市丰满云腾菌类种植专业合作社、桦甸市青松黑木耳种植专业合作社、通化三生农林开发有限公司、吉林省坤盛饮料食品有限公司、和龙市夜真露黑木耳养殖专业合作社、福芝道（吉林）生物科技有限公司，吉林省吉菇生物科技有限公司，蛟河市骏硕生物科技有限公司。

本文件主要起草人：张雪超、张万伍、闫梅霞、王会志、路续旺、柴秋泉、马家艳、曲溪、李丹、刘春雨、周思意、马福旺、段秀莲、徐连春。

引 言

20 世纪 90 年代，吉林省长白山区食用菌栽培户利用木屑栽培黑木耳获得成功。到 2020 年末，长白山区黑木耳栽培规模近 30 亿袋，产量 15 万吨，黑木耳已经成为吉林省东部山区的支柱产业。由于长白山区特殊的地理位置和气候条件特别适合黑木耳生长，再加上采用地面耳床铺塑料薄膜、小口出耳等技术措施，已经形成了独特的吉林长白山黑木耳栽培模式。吉林长白山黑木耳已远销美国、日本、韩国及东南亚等许多国家和地区，深受消费者的欢迎和喜爱。2018 年，由吉林省园艺特产协会申报的“地理标志农产品 吉林长白山黑木耳”获国家农业农村部批准保护[见中华人民共和国农业农村部（2018 年第 62 号）]。因为吉林长白山黑木耳生产区域范围较大，按照“中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范——吉林长白山黑木耳”授权使用和监管难度较大。特向国家农业农村部相关部门申请，由吉林省园艺特产协会委托会员单位——吉林省园艺特产管理站牵头，联合吉林农业大学、中国农业科学院特产研究所、蛟河市黄松甸食（药）用菌协会、汪清桃源小木耳实业有限公司等相关科研单位、黑木耳菌包生产企业、黑木耳基地以及加工企业成立吉林长白山黑木耳产业联盟，并且按照“中华人民共和国农产品地理标志质量控制技术规范——吉林长白山黑木耳”制定详细、操作性强的团体标准“地理标志农产品 吉林长白山黑木耳”。

地理标志农产品 吉林长白山黑木耳

1 范围

本文件规定了《地理标志农产品 吉林长白山黑木耳》的术语和定义、保护地域范围及自然条件、栽培技术要求、质量要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于《地理标志农产品 吉林长白山黑木耳》的生产和合格评定。

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 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 5009.87 食品安全国家标准 食品中磷的测定
 GB 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
 GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
 GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
 GB 5009.241 食品安全国家标准 食品中镁的测定
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6192-2020 黑木耳
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 12530 食用菌取样方法
 GB/T 12533 食用菌杂质测定
 GB/T 12728-2006 食用菌术语
 GB 19169 黑木耳菌种
 NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
 NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
 DB22/T 1128 黑木耳代料地栽生产技术规程
 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 6192 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

吉林长白山黑木耳 Jilin changbaishan wood ear

在中华人民共和国农业农村部吉林长白山黑木耳（2018 年第 62 号）公告区域范围内，按照吉林长白山黑木耳公告生产技术生产，质量符合本标准要求黑木耳。

3.2

代料栽培 substitute cultivation

利用各种农林废弃物代替原木栽培食（药）用菌。

[来源：GB/T 12728—2006，定义 2.6.25]。

3.3

段木栽培 shelf cultivation

利用木段栽培食（药）用菌的方法。

[来源：GB/T 12728—2006，定义 2.6.23]。

3.4

干湿比 dry-wet 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。

[来源：GB/T 6192—2020，定义 3.4]。

3.5

杂质 extraneous matters

除黑木耳以外的一切有机物和无机物。

[来源：GB/T 6192—2020，定义3.5]。

4 地理标志农产品保护范围

吉林长白山黑木耳保护地域范围限于中华人民共和国农业农村部第 62 号《公告》批准的范围，即北纬 40° 52′ 至 44° 30′，东经 124° 50′ 至 131° 18′；南起集安市、北至舒兰市，西起东丰县、东至珲春市。涉及白山市、通化市、吉林市、延边州和辽源市的25个县（市、区）的 97 个乡镇现辖行政区域范围，见附录 A。

5 要求

5.1 自然条件

5.1.1 日照

平均日照时数 2259 h ~ 3016 h，黑木耳子实体 1 个生长周期平均日照时数为 850 h ~ 900 h。

5.1.2 气温

年平均气温 $\geq 5.0\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，春秋昼夜温差大，昼夜温差达 $12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以上，无霜期 110 d ~ 128 d， $\geq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 有效积温 $2500\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 2750\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

5.1.3 降水

年平均降水量 600 mm ~ 880 mm，5 ~ 9 月份降水量 550 mm ~ 630 mm，早、晚地面空气相对湿度达到 75% 以上，年平均相对湿度 80.8%。

5.2 主要原料

壳斗科、鹅耳枥科、桦木科、槭树科等当地阔叶硬杂木木屑，原料符合 NY 5099 的规定。

5.3 水源

长白山脉水系地下水及境内河流的水源，并符合 GB 5749 的规定。

5.4 产地环境条件

符合 NY/T 5010 规定。

5.5 栽培技术要求

5.5.1 选择品种

选用经省级及以上农作物品种审定委员会审（认）定通过或在省级种子管理部门登记（备案）的黑木耳品种。菌种质量符合 GB 19169 的规定。

5.5.2 菌包生产及出耳

菌包生产及出耳按 DB22/T 1128 规定执行。

5.6 干制

5.6.1 原料

选用第 4 章规定的黑木耳产区内的黑木耳为原料。

5.6.2 方法

采收后的黑木耳马上摆放在晾晒网上自然晾干或烘干，干制后的黑木耳不可复水整形。

5.7 质量要求

5.7.1 感官要求

感官指标见表1。

表 1 感官要求

项目	指标			检验方法
	特级	一级	二级	
形状	形状均匀完整，耳片舒展自然卷曲			见7.1.1
色泽	腹面黑色或黑褐色，光感强，背面暗灰色			
直径/cm	$1.0 \leq \Phi \leq 2.5$	$1.0 \leq \Phi \leq 3.5$	$0.8 \leq \Phi \leq 4.5$	
耳片厚度/mm	≥ 1.0	≥ 0.8	≥ 0.5	
成熟度	完全成熟			
气味	具有黑木耳特有的气味，无异味			
拳耳、流耳、流失耳、虫蛀耳、霉烂耳	无			
杂质/%	$\leq 0.2\%$			

5.7.2 理化要求

理化指标见表 2。

表 2 理化要求

项 目	指标	检验方法
-----	----	------

	特级	一级	二级	
干湿比	≥1:10			见7.1
水分/%	≤13.0			
灰分（以于质量计）/%	≤5.5			
总糖（以转化糖计）/%	≥40.0			见7.2.1
粗蛋白/%	≥8.0			
粗脂肪/%	≥0.4			
粗纤维/%	3.0~6.0			
钙mg/100g	≥290.0			
钾mg/100g	≥310.0			见7.2.2
镁mg/100g	≥153.0			
磷mg/100g	≥224.0			
铁mg/100g	≥8.8			

5.8 安全要求

污染物限量应符合 GB 2762 规定，农残限量应符合 GB 2763 规定。

5.9 净含量

预包装产品的净含量应符合 JJF 1070 规定。

6 取样

按照 GB/T 6192 执行。

7 试验方法

7.1 感官指标

7.1.1 形态、色泽、霉烂耳、虫蛀耳、气味、杂质

杂质按 GB/T 12533 执行，其它按 GB/T 6192 执行。

7.1.2 最大直径及耳片厚度

随机取不少于 10 片鲜黑木耳，测量方法按 GB/T 6192 执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分、干湿比、灰分、总糖、粗蛋白、粗脂肪、粗纤维、粗蛋白

按照 GB/T 6192 执行。

7.2.2 钙、镁、钾、磷、铁

钙检验按照 GB 5009.92 执行，钾检验按照 GB 5009.91 执行，镁检验按照 GB 5009.241 执行，磷检验按照 GB 5009.87 执行，铁检验按照 GB 5009.90 执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一产地、同一批次且经包装出厂的黑木耳作为一个检验批次。

8.2 抽样方法

按 GB/T 12530 规定执行。

8.3 交收检验

每批次产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求、理化要求、标志、包装，检验合格并附合格证的产品方可交收。

8.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应对产品质量进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- b) 产品评优、国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- d) 如生产工艺或生产方式发生变化。

8.5 判定规则

8.5.1 安全要求有一项不符合要求的，即判该批次产品不合格。

8.5.2 其它指标判定依据 GB/T 6192 规定。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 标签应符合 GB 7718 的规定，并在产品包装上使用地理标志农产品专用标志；

9.1.2 其它要求应按照 GB 6192 规定执行。

9.2 包装、运输、贮存

应按照 GB 6192 规定执行。

10 记录与档案

应对生产中关键环节进行及时详尽记录，内容参见附录 B。记录应定期归档，保存期限不低于 2 年。

附 录 B
(资料性)
吉林长白山黑木耳生产记录

记录人：

年 月

序号	生产主体			姓名			电话	
1	品种名称							
2	菌种来源	自选育			是否经			
		自保藏繁育			过审定			
		他处购买的			认证			
3	主要投入品	名称	数量	生产厂家	批号	生产日期	用量	处理
4	基质配方							
5	生产地点							
6	数量							
7	病虫害发生情况							
8	接种日期		采摘 日期		贮藏 日期		销售 日期	
9	包装和运输方式							