

青海省标准化协会

青标协函〔2026〕16号

关于公开征求《桃儿七生态抚育技术规程》 等19项团体标准意见的函

各有关单位及专家：

按照青海省标准化协会团体标准工作程序，标准起草单位已完成《桃儿七生态抚育技术规程》《桃儿七林下仿野生栽培技术规程》《热贡唐卡用矿物原料 雌黄》《高寒牧区有机肥》《牦牛乳酪蛋白肽粉》《门源香菇菌种标准化生产操作规程》《门源平菇菌种标准化生产技术规范》《门源赤松茸栽培技术规程》《门源香菇栽培技术规程》《门源平菇栽培技术规程》《门源平菇菌棒生产操作规程》《门源干香菇生产操作规程》《门源白牦牛产品》《生态鲜鸡蛋》《蛋鸡养殖智能化管理技术规范》《调味型牦牛肉干腌制技术规程》《青稞茶生产操作规程》《基于无人机的高寒草甸黑土滩识别技术规程》《基于红外相机数据的雪豹种群评估技术规范》19项征求意见稿的编制工作，根据《青海省标准化协会团体标准管理办法》的要求，现在网上公开征求意见。

请相关单位及专家提出宝贵意见，并将意见反馈表（见附件）于2026年9月10日前反馈至青海省标准化协会秘书处邮箱 qhhsa@foxmail.com。

- 附件：1.《桃儿七生态抚育技术规程》征求意见稿
2.《桃儿七生态抚育技术规程》编制说明
3.《桃儿七林下仿野生栽培技术规程》征求意见稿
4.《桃儿七林下仿野生栽培技术规程》编制说明
5.《热贡唐卡用矿物原料 雌黄》征求意见稿
6.《热贡唐卡用矿物原料 雌黄》编制说明
7.《高寒牧区有机肥》征求意见稿
8.《高寒牧区有机肥》编制说明
9.《牦牛乳酪蛋白肽粉》征求意见稿
10.《牦牛乳酪蛋白肽粉》编制说明
11.《门源香菇菌种标准化生产技术规程》征求意见稿
12.《门源香菇菌种标准化生产技术规程》编制说明
13.《门源平菇菌种标准化生产技术规范》征求意见稿
14.《门源平菇菌种标准化生产技术规范》编制说明
15.《门源赤松茸栽培技术规程》征求意见稿
16.《门源赤松茸栽培技术规程》编制说明
17.《门源香菇栽培技术规程》征求意见稿
18.《门源香菇栽培技术规程》编制说明
19.《门源平菇栽培技术规程》征求意见稿
20.《门源平菇栽培技术规程》编制说明
21.《门源平菇菌棒生产技术规程》征求意见稿
22.《门源平菇菌棒生产技术规程》编制说明
23.《门源干香菇生产技术规程》征求意见稿

- 24.《门源干香菇生产技术规程》编制说明
- 25.《门源白牦牛产品》征求意见稿
- 26.《门源白牦牛产品》编制说明
- 27.《生态鲜鸡蛋》征求意见稿
- 28.《生态鲜鸡蛋》编制说明
- 29.《蛋鸡养殖智能化管理技术规范》征求意见稿
- 30.《蛋鸡养殖智能化管理技术规范》编制说明
- 31.《调味型牦牛肉干腌制技术规范》征求意见稿
- 32.《调味型牦牛肉干腌制技术规范》编制说明
- 33.《青稞茶生产技术规程》征求意见稿
- 34.《青稞茶生产技术规程》编制说明
- 35.《基于无人机的高寒草甸黑土滩识别技术规范》
征求意见稿
- 36.《基于无人机的高寒草甸黑土滩识别技术规范》
编制说明
- 37.《基于红外相机数据的雪豹种群评估技术规范》
征求意见稿
- 38.《基于红外相机数据的雪豹种群评估技术规范》
编制说明
39. 意见反馈表



(联系人：李明勇 联系电话：0971-4110866)