

团体标准《金堂姬菇》（征求意见稿）编制说明

标准起草工作组

二〇二〇年八月

一、任务来源

金堂县位于“天府之国”核心区域，历来是成都市的现代农业强县，素有“金玉满堂”之称。金堂姬菇是金堂食用菌主打品种和特色优势产业之一，已有 30 多年的人工栽培历史，代表了中国姬菇的最高水平，在业内拥有极高的知名度和美誉度。金堂姬菇在 2011 年获得国家农产品地理标志产品以来，更是先后获得最具影响力出口食用菌生产基地备案、中国农产品区域公用品牌、“中国姬菇之乡”等荣誉和称号。

金堂姬菇成功申报国家农产品地理标志，距今近十年之久，原有的种植技术和加工工艺等核心因子指标已不能满足金堂姬菇现代农业产业的发展需求，导致姬菇产业发展过程中问题日益突出，极大制约了姬菇产业持续健康发展。姬菇产业要想进一步做大做强，必须要解决姬菇生产标准化水平低，种植过程缺少相应标准支撑，产品质量良莠不齐等突出问题。因此，该项目由金堂县农业农村局牵头，金堂县食用菌产业联合会和四川万豪企业管理咨询有限公司联合起草。以期通过标准的制定实施，促进姬菇产业标准化、规模化发展。

二、起草单位

金堂县农业农村局、金堂县市场监督管理局、金堂县食用菌产业联合会。

三、编制原则和依据

（一）编制原则

本标准遵循术语简洁、准确、得体的原则，遵守国家有关法律法规政策，符合国家术语相关标准的规定。

（二）编制依据

《中华人民共和国标准化法》

《四川省标准化监督管理条例》

《四川省地方标准管理办法》

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/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 393 绿色食品 农药使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则

四、工作过程

（一）调研收集资料

任务下达后，立即成立了起草小组，开展了调研工作。为了保证制定的金堂姬菇标准切实、有效的符合金堂县实际发展和未来的发展规划，起草小组广泛深入金堂县内姬菇生

产区域，实地查看金堂县菌类家庭农场，了解到姬菇的生产环境，与生产主体进行深入交流，全面了解金堂县姬菇产业发展现状，全盘摸底姬菇种植、加工、包装及销售情况。

2020年5月7日编制小组在金堂县农业农村局陪同下调研金堂姬菇的总体情况，随后到金堂县食用菌产业联合会调研姬菇生产销售加工包装等一系列整体现状。随后起草小组搜集国内外与姬菇相关的标准资料，通过与国内外同类姬菇产品标准进行分析比对，确定金堂姬菇的产品品质等特征。起草小组一直保持着与金堂县农业农村局、金堂县食用菌产业联合会、省农科院食用菌新品种示范基地（成都市金堂县永莉家庭农场）、金堂县清江镇佳盛家庭农场等部门和企业的沟通联系，通过电话、网络、信息、邮件等方式积极解决编制中遇到的问题。

（二）标准起草

立项通知下达后，起草小组在前期的现场踏勘、采访形式获得的调研资料和多次内部会议讨论、分析统计的基础上，明确了标准制定的框架。首先是规范农产品地理标志产品金堂姬菇的保护范围以及对姬菇的要求，包括气候条件、栽培技术、产品分类、生产工艺、质量要求（感官指标、理化指标、卫生指标、净含量偏差）、试验方法（感官指标、理化指标、卫生指标、净含量检验）；再次规范对姬菇要求的检验规则，包括组批规则、抽样方法、检验分类、判断规则；然后规范对姬菇的标志、标签、包装；最后规范对姬菇的运输和贮存。

以金堂姬菇生产实际为依据，参照金堂县省农科院食用菌新品种示范基地（成都市金堂县永莉家庭农场）和金堂县清江镇佳盛家庭农场等对姬菇的品质指标项目。对关键指标进行了深入研究、论证和对比分析，并在国内外主要网站广泛查阅相关资料的基础上，对标准技术内容进一步确认，于2020年7月形成了《金堂姬菇》标准初稿、讨论稿。

（三）征求意见

2020年7月10日编制小组到金堂县农业农村局，金堂县食用菌产业联合会、四川万豪企业管理咨询有限公司等专家人员就标准草案进行交流。会上大家一致认为，标准要体现出金堂姬菇的特色鲜明的特点，特别是在产品品质特征上突出金堂的地域特色。会后根据反馈的意见和修改要求，积极组织起草小组进行讨论和修改。

2020年7月29日编制小组到金堂县农业农村局、金堂县食用菌产业联合会与相关专家就姬菇标准进行了深入交流。专家提出以金堂县代表性的，具有抗病虫、抗寒、耐热、抗逆性强、外观和内在品质好的西德33、闵31、灰美2号和005号等主要品种寻找各品种的共性，同时又能体现金堂县的特色。编制小组据此再次进行了修改。

2020年8月11日，编制小组与金堂县农业农村局、金堂县食用菌产业联合会等就标准进行交流沟通，专家对标准名称及内容提出建议和意见，会后进行修改完善。

将《金堂姬菇》标准征求意见稿以邮件、微信、QQ等方式发送给金堂县农业农村局、金堂县食用菌产业联合会、金

堂县省农科院食用菌新品种示范基地（成都市金堂县永莉家庭农场）和金堂县清江镇佳盛家庭农场以及相关专家征求意见。将反馈的意见进行归纳、整理分析，经过起草小组修改完善，形成征求意见稿。

通过在全国团标信息平台发布广泛征求意见，同时向相关专家征求意见。征求意见结束，根据意见和建议进行修改，形成标准送审稿。

五、标准的主要内容

（一）标准适用范围

本标准适用于金堂县域内姬菇生产种植和加工工艺的管理及生产活动。

（二）标准内容框架

本标准共包括 8 章，分别为范围、规范性引用文件、术语和定义、保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

（三）主要内容

1. 范围

本标准规定了农产品地理标志产品金堂姬菇的术语和定义、保护范围、要求、试验方法、检验规则以及标识、标签、包装、运输和贮存。适用于国家农业农村部行政主管部门根据《农产品地理标志管理办法》批准保护的金堂姬菇。

2. 规范性引用文件

本规范所引用的国家、行业有关规范、规程均为现行且有效的，条文中给出编号，以便于使用时查找。

3. 术语和定义

规定了金堂姬菇的术语和定义。

4. 保护范围

根据国家地理标志对金堂姬菇的保护范围，规定了金堂县境内的赵镇、官仓镇、三星镇、栖贤乡、赵家镇、清江镇、福兴镇等 7 个乡镇为金堂姬菇的地理标志产品的保护范围。

5. 要求

（1）气候条件

描述了金堂姬菇主要产区的气候环境条件，只有金堂独特的气候条件下生产的姬菇，才符合农产品地理标志金堂姬菇的要求。

（2）栽培技术

规定了姬菇的品种选择、栽培季节、水土管理（整地灭虫、水质管理）、菌种管理、基质管理（原料选择与配方、培养料的预处理、配制方法）、装袋灭菌（菌袋材料与规格、装袋方法、灭菌）、接种（接种室（箱）的消毒、接种方法）、发菌培养（培养室的消毒、培养条件）、出菇管理（菇房（场）消毒、出菇准备）、病虫害防治（农业防治、物理防治、生物防治、化学防治）、采收管理（采收标准、采收方法、转潮管理、菌渣管理）等种植过程中每个环节应符合的要求。

（3）姬菇产品分类和加工工艺

根据金堂姬菇实际的生产和加工情况，将姬菇产品分为鲜品和干品以及规定了姬菇鲜品和干品相对应的生产加工工艺。

（4）质量要求

标准中金堂姬菇的感官指标，根据与相关专家的交流意见，参考国家农产品地理标志庆元香菇和泌阳花菇对感官指标的要求，结合金堂姬菇的感官实际情况对其感官指标进行描述。

标准中金堂姬菇的理化指标参考国家农产品地理标志姬菇的实际检测报告等资料，对金堂姬菇理化指标规范为以下四项：水分、灰分、蛋白质、粗纤维。国家地理标志产品金堂姬菇中指标为：鲜姬菇水分 $\leq 92.0\%$ ，干姬菇水分 $\leq 12.0\%$ ；鲜干姬菇灰分 $\leq 8.0\%$ ；鲜干姬菇蛋白质 $\geq 2.0\%$ ；鲜干姬菇粗纤维 $\leq 15.0\%$ 。

标准中金堂姬菇的卫生指标主要参考食品安全国家标准食品中污染物限量和食品安全国家标准食品中农药最大残留限量的要求，来规定金堂姬菇的污染物限量指标和农药最大残留限量指标。

标准中金堂姬菇的净含量偏差主要参考定量包装商品净含量计量检验规则的要求，来规定净含量偏差含量指标。

6. 试验方法

（1）感官指标

将样品放于洁净的白色瓷盘上，在自然光下用肉眼观测菇体的形态、色泽、霉烂菇、虫蛀菇、破损菇是否符合等级要求，看有无杂质混入；用鼻嗅检验气味，不允许有异味；用尺子测量鲜、干姬菇菌盖直径、菌柄长度；随机抽取样品100g（精确至 $\pm 0.1\text{g}$ ），分别检出虫蛀菇、霉变菇、破损菇

进行称重，并按计算公式计算其占样品的百分率，计算结果保留小数点后一位。

（2）理化指标

参考食品安全国家标准中食品中水分、灰分蛋白质的测定方法，以及植物类食品中粗纤维的测定方法。

（3）卫生指标

污染物限量指标的测定方法主要参考食品安全国家标准食品中污染物限量相对应的测定方法；农药残留限量指标的测定方法主要参考食品安全国家标准食品中农药最大残留限量的测定方法。

（5）净含量检验

净含量偏差指标主要参考定量包装商品净含量计量检验规则的规定。

7. 检验规则

（1）组批检验

按照金堂姬菇实际生产的情况，规定了金堂姬菇的组批检验的定义，规定了同一品种、同一产地、同一栽培条件、同一生产单位、同一等级、同一包装、同一贮存条件的金堂姬菇作为一个检验批次。

（2）抽样方法

主要参考了按照 NY/T 896 绿色食品 产品抽样准则的规定执行。

（3）检验分类

分为交收检验和型式检验两类，根据不同情况采取对应

的检验方式。

(4) 判定规则

根据金堂姬菇的感官指标、理化指标、卫生指标和净含量偏差的要求，规定了金堂姬菇的判定规则。

8. 标志、标签、包装、运输和贮存

(1) 标志、标签

产品包装储运图示标志主要参考 GB/T 191 包装储运图示标志并且规定了标志的使用必须符合《农产品地理标志管理办法》。标签的使用主要参考 GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则的相关规定。

(2) 包装

主要参考按照 NY/T 658 绿色食品 包装通用准则的规定执行。

(3) 运输和贮存

主要参考行业标准食用菌包装及储运技术规程的相关要求，规定了姬菇的鲜品和干品的运输和贮存过程中相对应的方法。

六、采用国际、国外先进标准的程度

经查询，目前还没有与本标准相关的国际、国外标准。

七、本标准与现行法律法规和上级标准的关系

本标准编写遵循了现行有关的法律法规和政策文件的规定，无冲突内容。经查阅发现本标准与上级政府法令、有关国家标准保持一致。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准的编写过程无重大分歧意见产生。

九、贯彻标准的要求和措施建议

本系列标准一经发布，应及时组织标准培训工作，使标准的关联方能及时、准确的按标准要求开展工作，并通过多种形式交流和推广标准实施经验，扩大标准实施覆盖面。

十、废止现行有关标准的建议

本标准为首次发布的标准。

十一、其它说明

无。

标准起草工作组

2020 年 8 月