|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080.01 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GARIRPA |

B 31 |

广西农业农村产业振兴促进会团体标准

T/GARIRPA XXXX—XXXX

农产品地理标志 融水灵芝商品化处理技术规程

Agro-product of geographical indications—Technical code of practice for commercial handling of Rongshui ganoderma

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西农业农村产业振兴促进会  发布

1. 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。

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。

本文件由融水苗族自治县农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：融水苗族自治县农业技术推广中心、融水苗族自治县农业农村局、融水苗族自治县公共检验检测中心（融水苗族自治县标准化研究推广中心）、北京中绿华夏有机产品认证中心有限责任公司、柳州市质量检验检测研究中心（柳州市农产品质量安全检测中心）、广西壮族自治区农业科学院、融水苗族自治县科技工贸和信息化局、南宁市标准化协会、广西融水元宝山苗润特色酒业有限公司、广西融水融优农业有限公司、融水县同练乡正顺生态种养专业合作社、融水县白云乡小坤食用菌种植专业合作社、广西融水县融乐农林综合开发有限责任公司。

本文件主要起草人：潘庆松。

农产品地理标志 融水灵芝商品化处理

技术规程

* 1. 范围

本文件界定了农产品地理标志 融水灵芝商品化处理涉及的术语和定义，规定了基本要求、产品分类、原料要求、工艺流程、技术要求、包装、标志、贮存和运输、生产记录。

本文件适用于融水灵芝的商品化处理。

* 1. 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜质量通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程

GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求

GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

GB/T 45197 食用菌鲜品流通技术规范

SB/T 11182 中药材包装技术规范

T/GAPARI 009 农产品地理标志 融水灵芝

T/GARIRPA XXX（农产品地理标志 融水灵芝茶）

T/GARIRPA XXX（农产品地理标志 融水灵芝干品）

* 1. 术语和定义

T/GAPARI 009、T/ GARIRPA XXX（农产品地理标志 融水灵芝茶）、T/ GARIRPA XXX（农产品地理标志 融水灵芝干品）界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 加工基本要求

融水灵芝商品化处理过程中的场所、设施、人员应符合GB 14881的要求。

加工用水应符合GB 5749的要求。

* 1. 产品分类

根据商品化处理工艺，将融水灵芝产品分为：

1. 鲜品；
2. 干品；
	1. 灵芝干品（整芝、片状、粒状、粉状等）；
	2. 灵芝茶（微粒状、片状等）。
3. 其他（制药原料等）。
	1. 原料要求

进行商品化处理的融水灵芝应子实体完整、饱满、不萎缩、无腐烂或霉变现象、无泥沙、无污染。

* 1. 工艺流程

融水灵芝商品化处理流程见图1。

采收

干品加工

检验

包装

入库

鲜品加工

加工前处理

其他加工

1. 融水灵芝商品化处理流程图

各类产品加工工艺涉及预冷的按8.2执行，涉及干燥按8.3执行，其他加工工艺按照各类产品具体的工艺流程进行。

* 1. 技术要求
		1. 采收
			1. 采收指标

当菌盖边缘黄白色环圈完全消失，菌盖表面全部同色，没有产生孢子粉时，即可采收。

* + - 1. 方法

整株采收，采收后及时用锋利的刀或枝剪除去残留菌脚。

采收后的融水灵芝轻放干净的篮子或筛网上，盛菌容器的安全卫生要求应符合GB/T 34343的规定。

* + 1. 预冷
			1. 方法

选用冷风预冷（冷库预冷）、压差预冷或真空预冷等预冷方法。

* + - 1. 要求

预冷前，将库房清扫、消毒、通风换气。检查和调试库房制冷系统，并于入库前1d～2d将库房温度降至1℃～3℃。

采收后及时将融水灵芝预冷至1℃～3℃，无法及时预冷时，宜采用冷水、冰袋等降温措施先行处理。

* + 1. 干燥

融水灵芝采收后选用日晒法、烘干法、微波脱水法进行进行干燥处理，使子实体含水率≤12％。

* + 1. 清洗

采用喷淋或搅拌清洗方法去除融水灵芝表面的杂物，清洗时间2min～10min。

* 1. 包装

内包装材料应为食品级包装材料，符合GB/T 10457、GB 4806.7的规定；外包装材料应符合GB/T 6543、GB 4806.7、GB 9689的规定。

* 1. 标志、贮存和运输
		1. 标志

按GB/T 191的规定执行。

* + 1. 贮存
			1. 冷库贮存

库房温度为1℃～3℃，未采用薄膜袋包装保湿时，应控制贮藏空间相对湿度为相对湿度为85％～90％。采用气调贮藏时，气体组成为二氧化碳15％～30％，氧气2％～5％。

* + - 1. 常温贮存

应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风、卫生的库房内，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

* + 1. 运输
			1. 冷链运输

按照GB/T 33129、GB/T 45197的规定执行。

* + - 1. 常温运输

运输时应轻装轻卸,避免机械损伤。

运输工具清洁、卫生、无污染。

不应裸露运输,防日晒、雨淋。

不应与有毒有害物品混合装运。

* 1. 生产记录

建立清楚、完整的生产记录档案，记录和凭证保存期限不应少于产品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不应少于2年。

