

ICS 67.080.20

CCS B 31

# 团体标准

T/SZX XXXX—2026

## 地理标志产品质量要求 宁陕香菇

Quality requirements for product of geographical indication—  
Ningshan oak mashroom

（征求意见稿）

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

陕西省质量技术监督协会 发布



## 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××××提出。

本文件由陕西省质量技术协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件由××××负责解释。

本文件首次发布。



# 地理标志产品质量要求 宁陕香菇

## 1 范围

本文件界定了地理标志产品宁陕香菇的术语、产品分类，规定了产地范围、技术要求、质量要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应检验方法。

本文件适用于地理标志产品宁陕香菇的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品宁陕香菇的保护和管理。

## 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定  
GB/T 5737 食品塑料周转箱  
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求  
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识  
GB/T 38581 香菇

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**宁陕香菇** Ningshan oak mashroom

在宁陕现辖行政区国家地理标志产品保护范围内，按本文件技术要求种植生产的，质量达到要求的香菇。

## 4 产地范围

宁陕香菇地理标志产品产地范围限定于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围，即陕西省安康市宁陕县行政区范围，具体范围见附录 A。

## 5 产地环境

宁陕县属北亚热带季风气候，年平均气温10.3℃，年日照为1750h，年平均相对湿度为79-82%，年降雨量900mm，无霜期248d，≥10℃的积温4410℃，气温-7~35℃。

## 6 技术要求

### 6.1 品种要求

cr-62、cr-66、农林11、82-2、L-26、1p612、241-4、9019、135-9、939-9、cr-04、武香1号、8001、广香47等品种。

6.2 栽培管理

应符合附录B的规定。

6.3 采收干燥

产品收获后，应及时烘干，整理装袋。

6.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
形态	形态自然，呈圆形或椭圆形，呈黄褐色或深褐色，无霉斑
色泽	表面菱色、浅褐色、深褐色至深肉桂色，有深色鳞片，而边缘往往鳞片色浅至污白色，有毛状物或絮状物菌肉白色，稍厚或厚，细密，菌褶白色，密、弯生、不等长。菌柄中生至偏生，白色，常弯曲，长3~8cm，粗0.5~1.5cm，菌环以下有纤毛状鳞片，内实，纤维质，菌环易消失，白色
气味	有香菇独特的气味，无异味
杂质	不允许混入霉变菇、虫体、动物毛发和排泄物，金属物，矿物质等杂物

6.5 理化指标

干香菇应符合表2的规定。

表1 理化指标

项目	指标
水分 /%	≤13.0
灰分（以干重计）/%	≤7.0
蛋白质 g/100g	≥12.0
粗纤维 g/100g	≤15.0

7 试验方法

7.1 感官指标

按 GB/T 38581 规定方法执行。

7.2 理化指标

- 7.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法执行。
- 7.2.2 灰分按 GB 5009.4 规定方法执行。
- 7.2.3 蛋白质按 GB/T 5009.5 进行。
- 7.2.4 粗纤维按 GB/T 5009.10 进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一产地，同一批生产、同一等级作为一个检验批次。

## 8.2 抽样

按GB/T 38581 的规定执行。

## 8.3 检验分类

### 8.3.1 交收检验

每批次产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容为感官要求，检验合格后，附合格证方可交收。

### 8.3.2 型式检验

型式检验应包括本标准要求中规定的全部项目。有下列情形之一时，应对产品进行型式检验：

- 国家市场监管机构或行业主管部门提出型式检验要求；
- 前后两次抽样检验结果差异性较大；
- 因为人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化。

## 8.4 判定规则

按GB/T 38581 的规定执行。

## 9 标志、标签

9.1 获准使用地理标志证明商标专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，地理标志专用标志使用应按照《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》执行。

9.2 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规则。

9.3 产品销售包装的标签应符合 GB 7718 的规则。

9.4 鲜活农产品标签标识应符合 GB/T 32950 的要求。

## 10 包装、运输、贮存

### 10.1 包装

瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的要求。周转筐应符合GB/T 5737 的要求。内包装应符合 GB 4806.7 的要求。

### 10.2 运输

运输工具应清洁卫生，无污染，运输过程中防日晒、雨淋、挤压。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品混运。

### 10.3 贮存

10.3.1 不应与有毒、有害、有异味和易传播霉菌、虫害的物质混放。

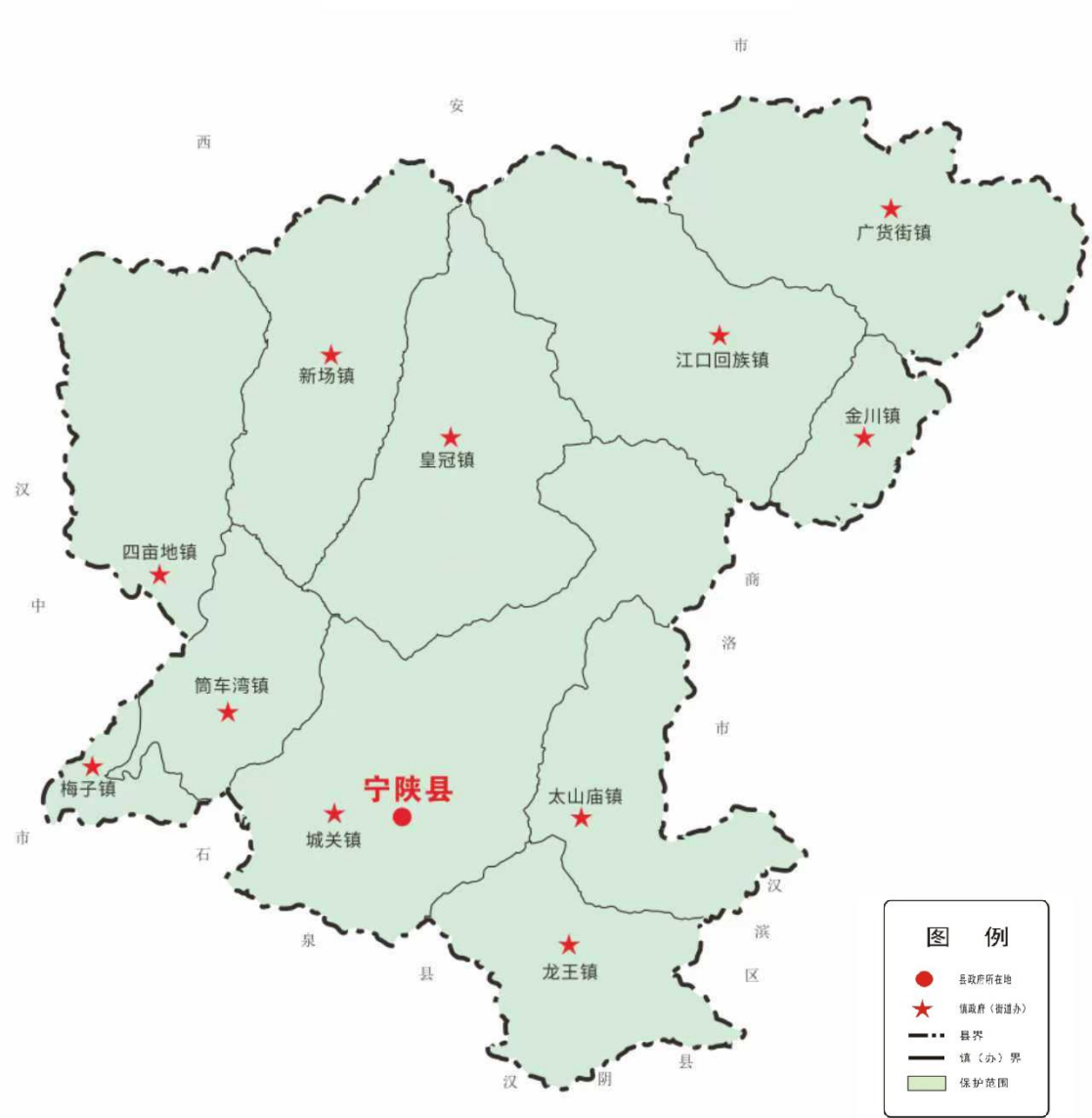
10.3.2 仓库保持阴凉、干燥、无污染，并配备防虫、防鼠、防潮设备。





附 录 A  
(规范性)  
地理标志产品宁陕香菇产地范围

地理标志产品宁陕香菇产地范围为陕西省安康市宁陕县，具体为城关镇、新场乡、简车湾镇太山庙乡、汤坪镇、龙王镇、梅子乡、皇冠镇、四亩地镇、旬阳坝镇、江口镇、广货街镇、金川镇。地理坐标：东经108° 2' ~108° 56' ，北纬 33° 7' ~33° 50' 。地理标志产品宁陕香菇产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。



图A. 1 地理标志产品宁陕香菇产地范围

附 录 B  
(规范性)  
栽 培 管 理

B.1 配方

杂木屑80%、麦麸18%、蔗糖1%、石膏粉1%,料与水比1:1~1.15,含水量56%~58%, pH值5.8~6.2。

B.2 装袋

填料松紧适中,拌料至装袋结束不超过4h。

B.3 灭菌

上灶后旺火加温,要求4h内达到 100℃,并保持16h以上,达标后趁热卸袋,排风散热。

B.4 接种

料袋温度降到 25℃以下接种。

B.5 发菌

料袋菌孔发菌直径在3cm~5cm 时翻堆,料袋以井字形叠放6层~8层,适时刺孔通气。

B.6 出菇管理

选好头潮菇出菇时间,适时震动摧蕾,催蕾时应保持湿度。

### 参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第 80 号）
  - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第 354 号）
  - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第 70 号）
-