

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 柱水（黑）木耳

Quality requirements for product of geographical indication—
Zhashui wood ear

（征求意见稿）

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

陕西省质量技术协会 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 柞水（黑）木耳

1 范围

本文件界定了地理标志产品柞水（黑）木耳的术语、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柞水（黑）木耳的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品柞水（黑）木耳的保护和管理。

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/T191 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 6192 黑木耳
- 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 12533 食用菌杂质测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柞水（黑）木耳 Zhashui wood ear

在柞水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（黑）木耳。

4 产地范围

柞水（黑）木耳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，即陕西省商洛市柞水县行政区范围，具体范围按附录 A。

5 产地环境

秦岭南麓海拔高度 540～1500m，背北面南，靠近水源，通风良好，坡度 15～30°。

6 技术要求

6.1 品种要求

以产地范围内野生木耳为主作为母种培育的木耳菌种。

6.2 栽培管理

应符合附录B的规定。

6.3 采收加工

耳片长至3~5cm, 边缘内卷, 有少量孢子弹射时采收, 采收后自然晾晒至水分≤12%。加工技术应符合GB 14881的规定。

6.4 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
耳片形状	朵片完整均匀, 耳瓣舒展或自然卷曲	朵片较完整均匀, 耳瓣自然卷曲	耳片较完整均匀
耳片色泽	耳面深黑褐色、有光泽, 耳背灰色	耳面黑褐色、有光泽, 耳背灰色	耳面暗褐色, 耳背灰色
气味	具有黑木耳特有的清香味, 无异味		
耳片直径/cm	0.8~2.5	0.8~3.5	0.5~4.5
耳片厚度/mm	≥1.0	≥0.7	≥0.5
拳耳/%、流耳/%	0	0	≤0.5
虫蛀耳、霉烂耳	不允许		
杂质	≤0.2	≤0.4	≤0.8

6.5 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
干湿比	≥1: 10		
粗蛋白质/(g/100g)	≥9.5		
总糖/(g/100g)	≥32.0		
粗脂肪/(g/100g)	≥0.4		
粗纤维/(g/100g)	3.0~6.0		
灰分/(g/100g)	≤6.0		
水分/(g/100g)	≤12.0		

7 试验方法

7.1 感官指标

- 7.1.1 杂质按照 GB/T 12533 规定的方法测定。
- 7.1.2 其余项目按照 GB/T 6192 规定的方法测定。

7.2 理化指标

- 7.2.1 干湿比按照 GB/T 6192 规定的方法测定。
- 7.2.2 粗蛋白质按照 GB 5009.5 规定的方法测定。
- 7.2.3 总糖按照 GB/T 15672 规定的方法测定
- 7.2.4 粗脂肪按照 GB 5009.6 规定的方法测定。
- 7.2.5 粗纤维按照 GB/T 5009.10 规定的方法测定。
- 7.2.6 灰分按照 GB 5009.4 规定的方法测定。
- 7.2.7 水分按照 GB 5009.3 规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一产地、同一采收周期、同一生产日期（班次）作为一个批次。

8.2 抽样

按照GB/T 6192规定执行。

8.3 检验分类

8.3.1 交收检验

每批次产品交收应进行交收检验。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

型式检验应包括本文件规定的全部技术要求。有下列情形之一时，应对产品进行型式检验：

- 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；
- 前后两次抽样检验结果差异性较大；
- 国家市场监管机构或行业主管部门提出型式检验要求。

8.4 判定规则

产品检验项目全部符合本文件规定时，判定为合格品。如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

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。

10 包装、运输、贮存

10.1 包装

- 10.1.1 内包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无毒无害。若采用聚乙烯包装袋（盒）应符合 GB 4806.7 的规定。

- 10.1.2 外包装宜采用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规则。

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。

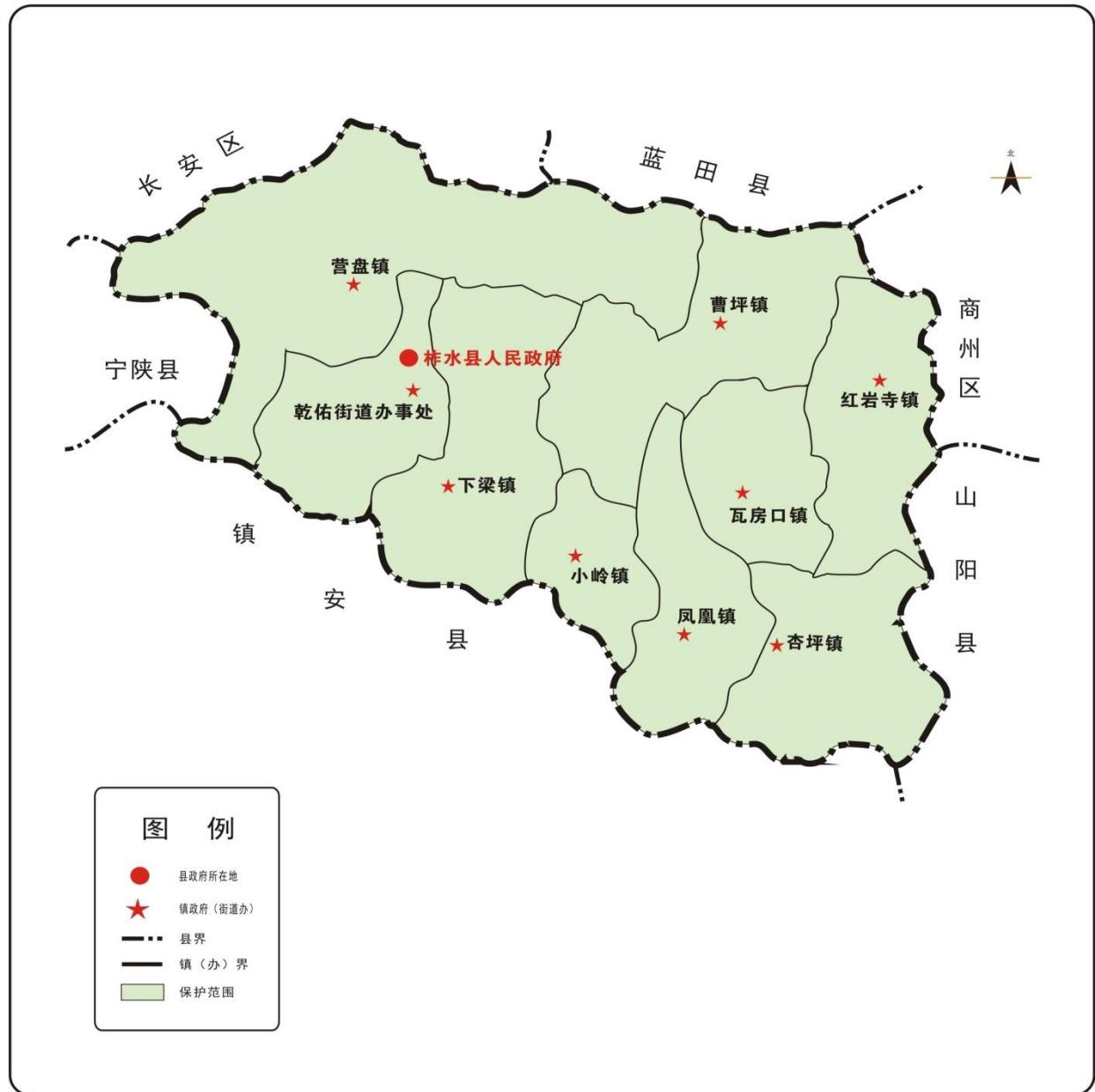
10.3 贮存

10.3.1 置于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、有防潮设备及防霉变、虫蛀和防鼠设施的库房贮存。

10.3.2 不应与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放,保质期不超过24个月。

附录 A
(规范性)
地理标志产品柞水(黑)木耳产地范围

地理标志产品柞水(黑)木耳产地范围为陕西省商洛市柞水县现辖行政区域。地理标志产品柞水(黑)木耳产地范围应符合图A.1中所示的地理范围。



附录 B
(规范性)
栽培管理

B. 1 段木栽培

B. 1. 1 段木准备

选择生长于产地范围内海拔高度1000m~2000m山麓, 胸径10cm~15cm的柞树枝干, 接种前一周内截成1.0m长段木堆放。

B. 1. 2 人工接种

3月至4月, 气温稳定达到15℃以上开始打孔接种。孔深达木质部15mm, 行距50mm, 株距80mm, 相邻行孔位成“品”字形, 接入块状菌种压实。

B. 1. 3 发菌管理

接种后的耳棒按“#”形堆放, 10天后排于耳场, 每10天翻棒一次, 形成少量耳芽即可起架。起架时, 耳棒按“人”字形放置于耳架两边, 耳棒间距5cm~8cm。

B. 1. 4 出耳管理

出耳期间耳场干湿交替, 每天雾状喷水1次~2次, 空气湿度保持在75%~85%。

B. 2 菌袋栽培

B. 2. 1 配料装袋

以生长于产地范围内的高山柞木木屑为主要配料, 柞木木屑不低于80%, 辅以麦麸、豆饼粉、石灰粉、石膏粉。配料搅拌均匀后装袋, 含水量60%±2%, pH值 7~7.5。

B. 2. 2 灭菌接种

采用高压灭菌或常压灭菌, 料袋温度降到28℃以下时进行接种, 液体种接种量20ml~25ml/袋, 固体枝条种接种量2根~3根/袋。

B. 2. 3 发菌管理

避光发菌, 发菌室温度25℃~28℃, 7d后温度逐渐降至20℃~24℃培养; 空气湿度50%左右, 发菌30d~40d至菌丝长满菌袋。

B. 2. 4 催耳管理

将刺孔的菌袋整齐堆放, 保温保湿催耳。温度15℃~23℃, 空气湿度80%~85%, 耳芽达到约85%即可挂袋。

B. 2. 5 出耳管理

挂袋后2d~3d, 温度在15℃以上开始喷水, 温度升至25℃停止喷水, 当耳片长至1cm时, 再连续喷水7d~10d。

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）
-