

广东省食用菌行业协会团体标准制（修）订项目申报表

项目名称	茶树菇（拟定）		
制定	是 <input checked="" type="checkbox"/>	否 <input type="checkbox"/>	被修订标准编号： /
主持单位	韶关市浈江区茶薪食用菌专业合作社 （盖单位公章）		
合作单位	有 <input checked="" type="checkbox"/>	广东省微生物研究所（广东省微生物分析检测中心）； 韶关市薪界农业科技有限公司	
	无 <input type="checkbox"/>		
执行期限	2020年10月至2021年12月		
<p>一、项目任务的目的、意义或必要性：</p> <p>茶树菇（茶薪菇）是目前我国食用菌市场上大宗主销品种之一。茶树菇以独特的风味备受人们喜爱，经常可见于饭店食肆菜单和家庭日常菜式中。据中国食用菌协会统计，2018年全国茶树菇产量在20万吨以上。近年茶树菇发生过甲氟菊酯和毒死蜱等农残残留报道，可见农残在茶树菇产品中仍是一个突出的食品安全问题。目前江西省黎川县和广昌县都已建立起国家级茶树菇标准化示范基地或示范区。广东省韶关地区已成为我省茶树菇最大产区，其相关标准化配套工作理应尽快完善。</p> <p>就广东省而言，目前茶树菇栽培方式仍主要以散户个体进行，但工厂化程度正逐步提高，生产模式也从分散型走向集约型，例如韶关浈江区的茶树菇生产主要以合作社形式开展。生产模式也是茶树菇质量的一个核心影响因素。如在工厂化生产模式中，则菌种选种、原料选择、病虫害防控、贮藏运输等各个环节的监控力度都要优于个体生产。</p> <p>经检索，目前茶树菇（含茶薪菇）相关现行标准有国家标准一项，地方标准11项，团体标准一项；其中质量标准二项，技术规程九项，菌种标准二项。我省尚无茶树菇相关标准。茶树菇作为我省食用菌农业产业园中的主打品种，其团体标准的制定既有利于作为产业园自主研发的质控依据，又能作为品牌门槛，打造我省食用菌产业园优质产品的形象。</p>			