

ICS 67.080.20

B 31

DB22

吉 林 省 地 方 标 准

DB 22/T 1787—2013

地理标志产品 黄松甸黑木耳

Product of geographical indication—huangsongdian wood ear

2013 - 04 - 01 发布

2013 - 06 - 01 实施

吉林省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按GB/T1.1-2009给出的规定执行。

本标准依据《地理标志产品保护规定》和GB17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由蛟河市人民政府提出。

本标准由吉林省地理标志产品保护办公室归口。

本标准主要起草单位：吉林农业大学、蛟河市质量技术监督局、蛟河市黄松甸镇人民政府。

本标准主要起草人：刘晓龙、齐义杰、马秀华、肖 军、张 波、冀瑞卿、李建忠、李俊良、李 玉。

地理标志产品 黄松甸黑木耳

1 范围

本标准规定了黄松甸黑木耳[*Auricularia auricular* (L.ex Hook.)Underw]地理标志产品的术语和定义、保护地域范围及自然条件、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的黄松甸黑木耳。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 2828 (所有部分) 计数抽样检验程序
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5009.24 食品中黄曲霉毒素M₁和B₁的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6192 黑木耳
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 黑木耳卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- GB/T 15673 食用菌中粗蛋白含量的测定
- GB/T 15674 食用菌中粗脂肪含量的测定
- GB 19169 黑木耳菌种
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
- NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件
- DB22/T 1064 无公害食品 黑木耳代料地栽生产技术规程
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB 6192确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄松甸黑木耳 huangsongdian Wood Ear

在本标准第3章规定的范围内，按照本标准规定的栽培技术进行管理、质量符合本标准要求的黑木耳。

4 地理标志产品保护范围

黄松甸黑木耳保护地域范围限于国家质检总局2009年第82号《公告》批准的范围，即蛟河市黄松甸、白石山、漂河、前进、新站、乌林、拉法、天岗、庆岭、松江、天北、新农和河南等13个乡镇街道现辖行政区域范围，见附录A。

5 要求

5.1 自然条件

5.1.1 海拔高度

海拔高度400m~550m之间。

5.1.2 森林覆盖率

森林覆盖率达到70%以上。

5.1.3 日照

年平均日照时数2366 h~2490 h，黑木耳子实体1个生长周期平均日照时数为850 h~900 h。

5.1.4 气温

年平均气温 $\geq 4.5^{\circ}\text{C}$ ，春秋昼夜温差大，昼夜温差达 $10^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ ，空气湿度无霜期115 d~128 d， $\geq 10^{\circ}\text{C}$ 有效积温 $2500^{\circ}\text{C}\sim 2750^{\circ}\text{C}$ 。

5.1.5 降水

年平均降水量600 mm~700 mm，5~9月份降水量550 mm~630 mm，早、晚地面空气相对湿度达到75%以上。

5.1.6 主要原料

壳斗科、鹅耳枥科、桦木科、槭树科等当地硬杂木木屑。

5.1.7 水源

长白山脉水系地下水及境内河流的水源，并且应符合GB 5749规定。

5.1.8 产地环境条件

应符合NY 5358 规定。

5.2 栽培技术

5.2.1 选择品种

选用适合地理标志产品保护区域内、通过国家或省级品种审定委员会认定的黑木耳品种；采用二级菌种繁育体系，菌种应符合GB 19169规定。

5.2.2 栽培袋生产、出耳

应按DB22/T 1064执行。

5.2.3 采收

当黑木耳耳基收缩、耳片展开时采收。春耳6月10日~7月10日采收，秋耳9月10日~10月10日采收。

5.3 干制

5.3.1 原料

应选用第4.1条款规定的黑木耳产区优质黑木耳为原料，并应符合NY 5099规定。

5.3.2 工艺

鲜黑木耳切根→多片撕耳→纱网单片晾晒→回潮→分级去杂→检验→包装→入库

5.4 质量

5.4.1 感官

单片、无耳基，口感脆嫩，无流耳、虫蛀耳和霉烂耳。春耳腹面黑褐色，有光泽，背面暗灰色，耳片1 cm~3 cm，厚0.4 mm~1.0 mm；秋耳腹面黑色，有光泽，背面黑褐色，耳片1 cm~2.5 cm，厚0.9 mm~1.5 mm。

5.4.2 理化指标

理化指标应符合表1规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
粗蛋白/%	≥ 10.00
脂肪/%	≥ 0.40
总糖/%	≥ 22.00
灰分/%	≤ 4.0
干湿比	≥ 1:13
含水量/%	≤ 14

5.4.3 安全

安全指标达到国家对同类产品的相关规定，并符合表2规定。

表2 安全指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	不得检出
砷(以 As 计)/(mg/kg)	不得检出
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
二氧化硫(以 SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 10.0
黄曲霉毒素 B ₁	不得检出
多菌灵/(mg/kg)	≤ 1.0
注: 未列项目的农药残留限量按国家有关规定执行。产品出口按进口国和供货商合同的有关规定执行。	

5.4.4 类别、等级

类别指标应符合表3规定, 等级指标应符合表4规定。

表3 产品类别指标

项 目	春 耳	秋 耳
形 态	耳片大小 1 cm~3 cm, 耳片厚度 0.4 cm~1.0 cm。	耳片大小 1.0 cm~2.5 cm, 耳片厚度 0.9 mm~1.5 mm。
色 泽	耳面黑褐色, 有光泽, 背面暗灰色。	耳面黑色, 光亮感强, 背面黑褐色。
耳基/%	10	5
杂质/%	0.1	
拳耳、薄耳、 流失耳、虫蛀 耳、霉烂耳	无	

表4 产品等级指标

项 目	一 级	二 级	三 级	等 外
朵片大小/cm	朵片完整, 直径 0.8~1.2。	朵片完整, 直径 1.2~1.8。	朵片完整, 直径 1.8~2.5。	朵片完整, 直径在 0.8 以下 和 2.5 以上。
耳片厚度/mm	≥0.9	0.7~0.9	≤0.7	≤0.7
干湿比	1: 15 以上	1: 14 以上	1: 13 以上	1: 13 以上
杂质/%	不超过 0.3	不超过 0.5	不超过 1	不超过 1
耳片色泽	耳面黑褐色, 有光亮感, 背暗灰色。	耳面黑褐色, 背暗灰色。	耳面黑褐色至浅棕色。	耳面黑褐色至浅棕色。
拳耳、流耳、 流失耳、虫蛀 耳、霉烂耳	无			

5.4.5 定量包装允差

应按照国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号定量包装商品计量监督管理办法执行。

6 试验方法

6.1 感官指标

应按GB 6192的规定检验。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

应按GB 5009.3的规定检验。

6.2.2 粗蛋白

应按GB/T 15673的规定检验。

6.2.3 粗脂肪

应按GB/T 15674的规定检验。

6.2.4 总糖

应按GB/T 15672的规定检验。

6.3 卫生指标

6.3.1 拳耳、薄耳、流失耳

应按GB 6192的规定检验。

6.3.2 杂质

应按GB/T 12533的规定检验。

6.4 安全要求

6.4.1 铅、汞、砷的测定

应按GB 7096的规定检验。

6.4.2 镉的测定

应按GB/T 5009.15的规定执行。

6.4.3 二氧化硫的测定

应按GB/T 5009.34的规定执行。

6.4.4 多菌灵的测定

应按GB/T 5009.38的规定执行。

6.4.5 黄曲霉毒素 B₁

应按GB 5009.24的规定检验。

6.5 定量包装允差

应按JJF 1070的规定检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内生产、同一等级类别且经包装出厂的黑木耳作为一个检验批次。

7.2 抽样方法

应按GB/T 2828（所有部分）的规定执行。

7.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应对产品质量进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- b) 产品评优、国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求；
- c) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化。

7.4 交收检验

每批次产品交收前，生产者应进行交收检验。交收检验内容包括感官要求、标志、包装，检验合格并附合格证的产品方可交收。

7.5 判定规则

7.5.1 按本标准进行检验，检验结果全部符合本标准规定要求的产品，则判该批次产品为合格。

7.5.2 感官指标和卫生指标有一项不能达到要求的，即判该批次产品不合格。

7.5.3 交收检验时，感官要求的各项检验中，如产品有一项不符合要求，则判该批次产品为不合格。

7.5.4 标志不符合规定要求的产品，则判定该批次产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输及贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品销售包装标签应符合GB 7718的规定。产品运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。获得批准后可使用地理标志产品专用标志。

8.1.2 产品的外包装标志应符合的GB/T 191规定。

8.2 包装

产品外包装应符合GB/T 6543的规定。定量包装净含量应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8.3 运输

运输时避免日晒、雨淋、装卸时应轻拿轻放，防止摔撞、重压，严禁与有毒、有害、有异味物品混运。

8.4 贮存

8.4.1 贮存场所应满足防雨、通风、干燥、清洁、阴凉、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混放。

8.4.2 在上述条件下贮存的产品，其保质期 24 个月。

