

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB03. 02—2023

“蒙”字标林草产品认证要求 呼伦贝尔黑木耳

“Nei Meng Gu Brand” Certification requirements of forest and grass
products—Auricularia Auricula of Greater Hinggan Mountains in Inner
Mongolia

2023-02-13 发布

2023-02-13 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 认证要求	2
4.1 地域要求	2
4.2 产地环境要求	2
4.3 栽培基质	2
4.4 选址	2
4.5 菌种	2
4.6 菌包制作	2
4.7 菌包贮存	3
4.8 出耳管理要求	3
4.9 病虫害防治	3
4.10 加工要求	3
4.11 品质要求	3
4.12 包装和标识	5
4.13 运输、贮存	5
4.14 记录与文件管理	5
5 认证规则、程序及评价方法	5

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、吉林农业大学、扎兰屯市气象局。

本文件主要起草人：李世繁、姚方杰、陈爱国、红梅、沈星宇、方明、李耀鑫、吴玉苹、张博雅、王振国、郭艳花、王娜、温爱芳、邢都林、赵晨阳、关贺、鲁丽鑫。

“蒙”字标林草产品认证要求 呼伦贝尔黑木耳

1 范围

本文件规定了“蒙”字标林草产品呼伦贝尔黑木耳认证的要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于“蒙”字标林草产品呼伦贝尔黑木耳认证和监督管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 5750.6 生活饮用水标准检验方法 金属指标
- GB/T 6192-2019 黑木耳
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8321 (所有部分) 农药合理使用准则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15432 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- GB 19169 黑木耳菌种
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- HJ 479 环境空气 氮氧化物(一氧化氮和二氧化氮)的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样 氟离子选择电极法
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 528-2010 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
- NY 5099-2002 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区呼伦贝尔市行政区域内生态环境良好、适宜黑木耳生长的地区。

4.2 产地环境要求

4.2.1 空气质量

应符合表1的规定。

表1 空气质量要求

序号	项目	指标		检验方法
		日平均 ^a	一小时 ^b	
1	总悬浮颗粒物 (mg/m ³)	≤0.20	—	GB/T 15432
2	二氧化硫 (mg/m ³)	≤0.01	≤0.05	HJ 482
3	二氧化氮 (mg/m ³)	≤0.01	≤0.05	HJ 479
4	氟化物 (mg/m ³)	≤6	≤15	HJ 955

^a 日平均指任何一日的平均指标。
^b 一小时指任何一小时的指标。

4.2.2 水质

应符合NY/T 391和表2的规定。

表2 水质要求

序号	项目	指标	检验方法
1	砷 (mg/L)	≤0.005	GB/T 5750.6
2	铅 (mg/L)	≤0.005	GB/T 5750.6

4.3 栽培基质

应符合NY/T 391中食用菌栽培基质质量要求。

4.4 选址

应符合NY/T 391的规定。

4.5 菌种

4.5.1 菌种选择符合《食用菌菌种管理办法》所规定的品种。

4.5.2 母种应符合 GB 19169 的规定。

4.5.3 液体菌种有大量球状菌丝体悬浮、分布均匀,菌球浓白清晰,菌液稍粘稠,呈淡黄色,无细菌、霉菌。

4.5.4 木屑菌种、枝条菌种等固体菌种质量应符合 GB 19169 的规定。

4.6 菌包制作

4.6.1 配方

4.6.1.1 根据品种特性、生长环境和管理方式科学合理配制。

4.6.1.2 菌包应符合 NY 5099 中第 4 章要求。

4.6.2 制作

4.6.2.1 拌料

配制好的基质应搅拌均匀,含水量57%~62%, pH值7.0~8.5。

4.6.2.2 装袋

菌包应上下松紧一致，料面平整无散料，料袋无褶皱、无拉薄、磨损、刺破的现象。

4.6.2.3 灭菌

采用常压蒸汽灭菌或高压灭菌，应达到菌包内无木霉、链孢霉、毛霉等杂菌。

4.6.3 接种

4.6.3.1 接种设施设备应符合 NY/T 528 中第 4 章相关要求。

4.6.3.2 应在无菌环境中操作，不应感染杂菌。

4.6.3.3 接种成品率应达到 97%以上。

4.6.4 培养

4.6.4.1 培养环境

温度、湿度、通风、光照应满足黑木耳菌丝体生长要求。

4.6.4.2 检查

培养过程中，及时挑除或处理感染杂菌的菌包。

4.6.4.3 菌包要求

应符合 GB 19169 的规定，并达到生理成熟。

4.7 菌包贮存

应防低温或高温危害、防失水、防光照保存。

4.8 出耳管理要求

4.8.1 出耳场地

应远离污染源，地势平坦，排水通畅，通风良好，水电齐全，水源洁净，交通便利的场所。

4.8.2 出耳阶段管理

4.8.2.1 原基诱导

4.8.2.1.1 开孔应具备生产设备、相应药品、消毒设施，水源或储水设施。

4.8.2.1.2 催芽应具备清洁水源。

4.8.2.2 育耳

应具备干湿交替条件，大棚育耳应具备通风换气、遮光降温设施设备。

4.8.3 采收

在耳片即将成熟阶段，及时采收，应保证耳片完整均匀。

4.8.4 晾晒管理

具备防雨晾晒棚。当含水量 $\leq 15\%$ 时装袋入库。

4.9 病虫害防治

4.9.1 品种选择：应选择抗逆性较好的菌种。

4.9.2 物理防治：保持清洁卫生，周边设置虫害隔离设施。

4.9.3 化学防治：生产场地应提前消毒。所用药剂应符合 GB/T 8321 的要求。

4.10 加工要求

应符合 GB 14881 的要求。

4.11 品质要求

4.11.1 感官指标

感官指标应符合GB 7096和表3的规定。

表3 感官指标

项 目	指 标	检测方法
形态大小	耳片较完整均匀，耳瓣自然卷曲，能通过直径 3.0 cm、不能通过直径 0.8 cm 的筛眼。	按 GB/T 6192 中 6.1 中规定执行。
色泽	耳片正面为黑或黑褐色，有光泽，背面灰色	
气味	具有黑木耳应有的气味，无异味。	
耳片厚度/mm	≥0.8	
直径/cm	0.8~3.5	
霉烂耳	不允许	
虫蛀耳	不允许	
杂质/%	≤0.4，不应出现毛发、金属碎屑、玻璃	

4.11.2 理化指标

理化指标应符合表4规定。

表4 理化指标

项目	指标	检验方法
干湿比	≥1:12	GB/T 6192
水分/%	≤11	GB 5009.3
灰分/%	≤4.5	GB 5009.4

4.11.3 营养指标

营养指标应符合表5中的规定。

表5 营养指标

项目	指标	检验方法
总糖（以转化糖计）/%	≥25	GB/T 15672
粗蛋白质/%	≥10	GB 5009.5
粗纤维/%	3.0~6.0	GB/T 5009.10
粗脂肪/%	≥0.4	GB 5009.6
不溶性膳食纤维/（g/100g）	≥50	GB 5009.88
钙/（mg/100g）	≥300	GB 5009.268
锶/（mg/100g）	≥1.5	GB 5009.268

4.11.4 污染物限量

应符合GB 2762及表5中的规定。

表6 污染物限量要求

项目	指标	检测方法
铅/（mg/kg）	≤0.8	GB 5009.12

4.11.5 农药残留最大限量

应符合GB 2763的规定，检测项目为生产过程中记录和发现使用的农药残留限量。

4.11.6 食品添加剂限量

应符合GB 2760的规定。

4.12 包装和标识

4.12.1 包装要求

应符合NY/T 658的规定。

4.12.2 标识要求

4.12.2.1 销售包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.12.2.2 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

4.12.2.3 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.13 运输、贮存

运输、贮存应符合NY/T 1056的规定。

4.14 记录与文件管理

4.14.1 生产者应建立黑木耳生产档案，记录菌种来源、菌包配方、拌料水分及 pH 值、接种时间及数量、接种过程、培养场地、培养规模、育耳时间、采收信息等。

4.14.2 加工过程记录原料验收、烘干温度及湿度、出厂检验信息等。涉及采购原辅料的质量指标应由供方提供相应的检验报告。

5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序及评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。
