ICS 67.080.20
CCS B 31

# T/NMSP

内 蒙 古 标 准 发 展 促 进 会 团 体 标 准

T/NMSP.MZB01. 113—2026
代替 T/NMSP.MZB03.1-2022

# ″蒙″字标产品认证要求
# 大兴安岭黑木耳

"Inner Mongolia Brand" Certification Requirements for Products — Auricularia auricula of Greater Hinggan Mountains

2026-07-20 发布　　2026-07-20 实施

内蒙古标准发展促进会　　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。

本文件代替T/NMSP.MZB03.1—2022《“蒙”字标林草产品认证要求 内蒙古大兴安岭黑木耳》。本文件标准编号变更为T/NMSP.MZB01.113—2026，文件名称相应删去“内蒙古”；除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改了部分规范性引用文件，将 GB/T 6192 变更为 GB/T 6192-2019，删除了 GB 5749、GB/T 5750.6、GB 5009.268、NY 5099（见第 2 章，2022 版的第 2 章）；
b) 更改了产地环境要求，删除了空气质量要求（见 2022 版的 4.2.2）和水质具体要求（见 2022 版的 4.2.3），增加了土壤要求（见 4.2.3）；
c) 删除了选址要求（见 2022 版的 4.4）；
d) 删除了菌包制作的常用配方具体比例（见 2022 版的 4.6.1）；
e) 更改了原辅料中白灰的要求（见 4.5.2.4，2022 版的 4.6.2.4）和石膏的引用标准（见 4.5.2.5，2022 版的 4.6.2.5）；
f) 更改了灭菌要求，删除了具体温度和时间参数（见 4.5.4，2022 版的 4.6.3.3）；
g) 增加了接菌设施要求和接种成品率要求，删除工作过程描述（见 4.5.5，2022 版的 4.6.4）；
h) 更改了培养温度等具体要求（见 4.5.6.1，2022 版的 4.6.5.1）和成熟标志（见 4.5.6.2，2022 版的 4.6.5.3）；
i) 删除了加工要求中的分级环节（见 2022 版的 4.9.1.4）；
j) 删除了干品分级要求，将感官指标调整为单一等级要求（见 4.9.1，2022 版的 4.10.1 和表 3）；
k) 删除了理化指标中的锶指标（见 2022 版的表 4）；
l) 更改了“品质要求”的名称为“质量要求”（见 4.9，2022 版的 4.10）。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

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。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心、内蒙古自治区食品质量安全检验检测科学研究院、内蒙古农业大学、内蒙古大兴安岭林业生态研究院、内蒙古森工集团绰尔森工公司、内蒙古克一河森林工业有限责任公司。

本文件主要起草人：毕力格、徐晓强、刘曦娟、陈爱国、刘洋、佟臻昊、王小宁、靳志敏、马明、孙韫、王嘉夫、赵学双。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2019年发布为T/NMSP.MZB03.1—2019，2022年为第一次修订；

——本次为第二次修订，标准编号调整为T/NMSP.MZB01.113—2026，并更改名称为《“蒙”字标产品认证要求 大兴安岭黑木耳》。

# ″蒙″字标产品认证要求
# 大兴安岭黑木耳

## 1 范围

本文件规定了大兴安岭黑木耳“蒙”字标的认证要求，认证规则、程序和评价方法。
本文件适用于大兴安岭黑木耳“蒙”字标认证和监督管理。

## 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 包装储运图形符号标志
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（含第1号修改单）
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/T 5483 天然石膏
GB/T 6192-2019 黑木耳
GB/T 6388 运输包装收发货标志
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/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 119 饲料原料 小麦麸
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
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
LY/T 1207 黑木耳

## 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

内蒙古自治区大兴安岭生态功能区（东经119° 36′ 30″ ～125° 24′ 00″,北纬47° 03′ 40″ ～53° 20′ 00″ ）。

### 4.2 产地环境要求

#### 4.2.1 气候要求

10 ℃以上的年平均积温1800 ℃～2200 ℃，年平均温度-5 ℃～-3 ℃，昼夜温差达到8 ℃～15 ℃。年日照时数为2100 h～2700 h。年降水量在340 mm～550 mm，7～9月的降水量占全年降水量的75 %左右，生长期降水充足。

#### 4.2.2 水质要求

应符合NY/T 391规定。

#### 4.2.3 土壤

应符合NY/T 391规定。

### 4.3 栽培基质

栽培基质符合NY/T 391中食用菌栽培基质质量要求。

### 4.4 菌种

菌种分为母种、原种。原种形态有固体菌种、液体菌种。菌种选择符合食用菌菌种管理办法所规定的品种，质量符合GB 19169的规定。固体菌种菌丝体色泽应呈白色至米黄色，菌丝体形态呈细羊毛状，生长旺健，菌丝体边缘整齐，无杂菌及拮抗现象。

### 4.5 菌包制作

#### 4.5.1 常用原料

柞木屑或桦木屑、麦麸、豆粉、白灰、石膏等原料。

#### 4.5.2 原辅料要求

##### 4.5.2.1 木屑

应选用新鲜无霉变的柞木屑或桦木屑。

##### 4.5.2.2 麦麸

不得使用添加防腐剂的麦麸，其他指标符合NY/T 119的规定。

##### 4.5.2.3 豆粉

应选用新鲜无霉变的大豆加工成的细粉状物。

##### 4.5.2.4 白灰

白灰（生石灰或熟石灰）作为栽培基质pH值调节剂和钙素补充剂，应将其均匀拌入栽培基质中，用量宜控制在1%～5%之间。

##### 4.5.2.5 石膏

应符合GB/T 5483的规定。

#### 4.5.3 制作

##### 4.5.3.1 拌料

所有固体原料先干混均匀，搅拌均匀后含水量60 %～ 62 %，pH值7.5～8.5。

##### 4.5.3.2 装袋封口

菌包上下松紧一致，料面平整无散料。装袋后封口无拉薄、磨损、刺破现象。

#### 4.5.4 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。

#### 4.5.5 接菌

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

4.5.5.2 应在无菌环境中操作，不应感染杂菌。

4.5.5.3 接种成品率应达到 97%以上。

#### 4.5.6 培养

##### 4.5.6.1 培养环境要求

###### 4.5.6.1.1 温度

温度、湿度、通风、光照应满足黑木耳菌丝体生长要求。

###### 4.5.6.1.2 检查

培养过程中，应剔除有杂菌感染的菌袋。

##### 4.5.6.2 成熟标志

应符合GB 19169的规定，并达到生理成熟。

### 4.6 菌包贮存、运输要求

应符合LY/T 1207的规定。

### 4.7 出耳管理要求

#### 4.7.1 出耳场地

地势平坦、排水通畅、通风良好、水电齐全、水源洁净、交通便利、远离污染源。

#### 4.7.2 出耳环境

##### 4.7.2.1 空气

空气清新、通风良好。

##### 4.7.2.2 温度

适宜温度16 ℃～23 ℃,最低不低于5 ℃,最高不超过28 ℃。

##### 4.7.2.3 湿度

出耳场地空气相对湿度保持在75 %以上，子实体原基诱导期空气相对湿度保持在80 %。

##### 4.7.2.4 光照

自然全光照，光照强度以400 Lx～1000 Lx为宜。

#### 4.7.3 出耳阶段管理

##### 4.7.3.1 子实体分化期

空气湿度80 %～90 %，保持木耳原基表面不干燥，保持空气流通。

##### 4.7.3.2 子实体生长期

湿度80 %～90 %之间保持通风。每天早晚浇透水。白天气温高于25 ℃时不浇水，并加强通风，有足够的光照。

##### 4.7.3.3 病虫害防治

#### 4.7.3.3.1 物理防治

生产中采取以下措施避免病虫害发生：

a) 采用抗逆性强的黑木耳菌种；
b) 根据当地气候条件以及品种特性合理安排生产季节；
c) 净化生产环境，保持清洁卫生；
d) 培养场所周围挖深为 50 cm 的环形水沟防病虫迁入；
e) 发现菌包出现杂菌、害虫，应及时处理。

#### 4.7.3.3.2 化学防治

在接种与培养菌包阶段消毒、杀虫、灭菌，必要时可使用农药，所用药剂应符合GB/T 8321(所有部分)的要求。

#### 4.7.3.4 成熟期

当耳片展开，边缘由硬变软，耳根收缩，出现白色粉状物（孢子）前，即时采摘。在耳片即将成熟阶段，应加大通风，防止霉菌或细菌侵染造成流耳。

### 4.7.4 采收

#### 4.7.4.1 采收要求

耳片直径达到3 cm～5 cm，且达到成熟期应及时采摘。

#### 4.7.4.2 采收方法

用手指将整朵耳片连同基部一起捏住，稍扭动，将耳片完整采下。耳根应采摘干净，以免残根溃烂，引起病虫害。

### 4.7.5 晾晒管理

使用防雨设施的晾晒棚，晾晒厚度不大于3 cm。当含水量降到13 %以下装袋入库。

## 4.8 加工要求

### 4.8.1 加工要求

#### 4.8.1.1 原料准备

耳片完整均匀、有光泽、具有黑木耳应有的气味。

#### 4.8.1.2 筛选

挑除原料杂质，剪除耳根残留物；挑除拳耳、流失耳、霉烂耳、虫蛀耳。

#### 4.8.1.3 干制

晾晒或烘干，使含水率达到11 %以下。

#### 4.8.1.4 包装入库

应符合NY/T 658的规定。

## 4.9 质量要求

### 4.9.1 感官要求

应符合表2规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 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。 | GB/T 6192-2019，6.1 |
| 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 | |

4.9.2 理化指标

应符合表3规定。

表2 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 |
| 总糖（以转化糖计），% | ≥25 | GB/T 15672 |
| 粗蛋白，% | ≥10 | GB 5009.5 |
| 粗纤维，% | 3.0～6.0 | GB/T 5009.10 |
| 粗脂肪，% | ≥1 | GB 5009.6 |

4.9.3 污染物限量要求

应符合GB 2762的规定。

4.9.4 农药残留最大限量要求

应符合GB 2763的规定。

4.9.5 食品添加剂限量要求

应符合GB 2760的规定。

4.10 包装和标识

4.10.1 包装要求

应符合NY/T 658的规定。

4.10.2 标识要求

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

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

4.10.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.10.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.11 运输、贮存

应符合NY/T 1056的规定。

4.12 记录与文件管理

4.12.1 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。

4.12.2　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。