

# DB6107

## 汉中市地方标准

DB 6107/T XXXX-2024

### 地理标志证明商标 宁强香菇

Geographical Indication Certification Trademark NingQiang Oak Mushroom

(征求意见稿)

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

汉中市市场监督管理局 发布



# 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 产地自然环境 .....	4
5 生产技术要求 .....	4
6 质量要求 .....	7
7 检验方法 .....	9
8 检验规则 .....	10
9 标志、包装、运输、贮存 .....	11

## 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。

本文件由宁强县食用菌产业发展中心提出。

本文件由汉中市农业农村局归口。

本文件起草单位：宁强县食用菌产业发展中心、宁强县市场监督管理局、宁强县农业农村局、汉中市食品药品监督检验检测中心、宁强县农产品质量安全监测检验中心。

本文件主要起草人：孟怡璠，万恩梅，陈子文，何永强，许友浩，何亚琼，成文惠，郑振华，马骁灵，胥超，李建国，韩亚君，伊清宏，贺鹏，江山，杨宇琪，李虎，李应发，陈自义，付豪。

本文件为首次发布。

# 地理标志证明商标 宁强香菇

## 1 范围

本标准规定了地理标志证明商标宁强香菇的术语和定义、生产地域范围、产地自然环境、生产技术要求、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

## 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/T 317 白砂糖
- 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 3095 环境空气质量标准
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 5483 天然石膏
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- 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 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）
- GB 19170 香菇菌种
- GB/T 26366 二氧化氯消毒剂卫生要求
- GB/T 38581 香菇
- GH/T 1013 香菇
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 119 饲料原料 小麦麸

NY/T 3220 食用菌包装及贮运技术规范  
《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局第 75 号令）  
国家知识产权局 2020 年第 345 号公告《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 地理标志证明商标宁强香菇

获准使用地理标志证明商标的且在宁强县域内生产的真菌门、担子菌亚门、层菌纲、伞菌目、侧耳科、香菇属的肉质或近肉质子实体统称为地理标志证明商标宁强香菇，含袋料和段木两种栽培方式，包括干香菇和保鲜菇两种产品类型。

#### 3.2 干香菇

鲜香菇经过干燥工艺制成的宁强香菇。

#### 3.3 保鲜菇

采收后即经低温技术处理，保持鲜香菇原有风味的的宁强香菇。

#### 3.4 鲜香菇

采收整理后，未经任何保鲜处理的香菇。

#### 3.5 袋料香菇

采用袋料栽培方式生产的宁强香菇。

#### 3.6 段木香菇

采用段木栽培方式生产的宁强香菇。

#### 3.7 菇场

采用段木栽培方式生产宁强香菇的场所。

#### 3.8 段木

按照一定规格锯断的尚未接种的木段。

#### 3.9 菇树

用于栽培林下段木香菇的树木。

#### 3.10 伐树

在特定时间段内，将菇树砍伐的过程。

#### 3.11 抽水

菇树砍伐后，暂不剔枝，留下多余枝叶以便蒸发多余水分促进树体死亡的过程。

#### 3.12 剔枝

菇树抽水后，将多余枝条剔除。

### 3.13 截段

剔枝后，将菇树按一定长度截成小段。

### 3.14 菇木

已完成点菌接种的段木。

### 3.15 起架

把长满菌丝的菇木，按照一定形式架起以利出菇。

### 3.16 开伞度

菌盖相对两卷边内边缘的距离与菌盖宽度的比例，以“分”表示，平展为 10 分。

### 3.17 厚度

除菌盖外层和菌褶以外的菌肉厚度，以 cm 表示。

### 3.18 菌盖直径

菌盖最大处横断面的长度，以 cm 表示。

### 3.19 残缺菇

菌盖破损，不完整的香菇。

### 3.20 裂盖菇

菌盖边缘裂开的香菇。

### 3.21 碎菇体

不规则的香菇菌盖、菇柄碎片。

### 3.22 褐色菌褶

菌褶颜色呈褐色的菇体。

### 3.23 虫孔菇

有虫害痕迹的菇体。

### 3.24 霉斑菇

有霉菌侵染痕迹的菇体。

### 3.25 畸形菇

因受物理、化学、生物等不良影响形成的变形菇。

### 3.26 杂质

除香菇外的一切有机物和无机物。

## 4 生产地域范围

东经 105° 21' 10" ~106° 35' 18"、北纬 32° 37' 06" ~33° 12' 42"，陕西省汉中市宁强县所辖的汉源街道、高寨子街道、大安镇、代家坝镇、阳平关镇、燕子砭镇、广坪镇、青木川镇、毛坝河镇、铁锁关镇、胡家坝镇、巴山镇、巨亭镇、舒家坝镇、太阳岭镇、安乐河镇、二郎坝镇、禅家岩镇共 18 个镇（街道）。

## 5 产地自然环境

### 5.1 自然环境

产区位于陕西省西南角、汉中市西部的宁强县，是南水北调中线工程重要水源涵养地，海拔 1000~1800 米，年平均气温 12.9℃，森林覆盖率 78.63%，食用菌原材料林超 87 万亩，为发展地理标志证明商标宁强香菇产业提供水源、气候和丰富的低成本原料优势。

### 5.2 空气

环境空气质量应符合 GB 3095 一类区要求。

### 5.3 用水和土壤

农田灌溉用水质量应符合 GB 5084 旱地类标准，生产用水应符合 GB 5749 的规定。

土壤宜为弱酸性砂壤土，pH 值在 5.0~7.0 范围，土壤条件应符合 GB 15618 其他类。

### 5.4 地理条件

袋料香菇的栽培大棚应选择搭建在海拔 600m~1800m，生态条件良好，有水源，交通便利，用电方便，排水良好，通风向阳，不易发生水毁、泥石流等自然灾害之处。

段木香菇的菇场应选择建立在背风、向阳、水源充足、场地平整，无松、柏等含油质树种等的阔叶林下。场地选好后，应进行清理和灭菌处理，清除杂草、枯枝烂叶，开好排水沟，并在地面撒上符合 GB/T 5483 质量要求的石灰，静置 1 天。

### 5.5 生产场所周边

生产场所周边干净、整洁、无污染源。

## 6 生产技术要求

### 6.1 袋料香菇生产技术要求

#### 6.1.1 栽培大棚及棚架搭建

养菌棚：顺风向搭建，棚长 15~18m，宽 5m，高 2.5m，管间距或竹间距 1m 的镀锌或竹木塑料拱棚，棚间距 1~1.5 m。

栽培棚：顺风向搭建高棚层架，菇棚长 12~16m，宽 3.5m，中柱高 2.7m，边柱高 2.4m，立柱选用水泥立柱或端正木杆，立柱间距 2m，菇棚内走道宽 1 m，两边棚架为 6 层，中间棚架为 7 层，层架高度 25~30cm，第一层距地面 20~25cm，菌筒间距离为 5cm。棚架上面盖上 6 丝以上厚的薄膜和遮阳率 95% 的 6 针遮阳网搭建荫棚，菇棚间距为 1~1.5m。

遮阳网：外棚四周比内架宽 2m，顶上铺设二层密度 95% 的 6 针遮阳网，层间间距 60~80cm。



## 6.1.2 生产材料准备

### 6.1.2.1 菌种

可选用 L9608、L939、L808 等袋料香菇菌种，菌种质量符合 GB 19170 的规定。

### 6.1.2.2 培养料

主料：壳斗科的麻栎属、青冈属和桦木科的桦木属等无芳香型、油脂型的阔叶树种的木屑，木屑细度 3mm~8mm，无霉烂、无结块、无异味、无油污。

辅料：小麦麸应符合 NY/T 119 的规定，白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，石膏应符合 GB/T 5483 的规定。

### 6.1.2.3 菌袋

菌袋应用高密度聚乙烯薄膜，厚度 0.04mm~0.06mm，规格 17cm×57cm，物理机械性能应符合 GB/T 4456 的规定。

## 6.1.3 栽培

宁强香菇栽培工艺包括拌料、装袋、灭菌、接种、养菌和栽培管理。菌袋冬菇生产期为每年的 11 月至次年 3 月中旬，养菌期在 160 天~180 天，10 月至次年 4 月出菇期。菌袋夏菇生产期为每年 9 月~11 月，至次年 4 月底为养菌期，5 月至 8 月底为出菇期。

### 6.1.3.1 拌料

以生产 17 cm×57 cm 的袋料香菇菌袋 1000 袋（2.5kg/袋）为例，加入半干阔叶硬杂木屑 1900~2000 kg，麦麸 200 kg，石膏 10 kg，边拌边加水，使菌袋含水量 50%~60%，pH 值在 5.0~7.0，翻堆拌匀。

### 6.1.3.2 装袋

拌料后，当天装袋。装袋铲料时应上下勤翻，保持培养料水分均匀。装袋密实、挺直、上下松紧一致，不能出现松软袋的现象，17 cm×57 cm 每袋重量 2.4~2.6kg 为宜。装好的菌袋要轻拿轻放，以防袋内木屑刺破菌袋。

装袋扎口时，将袋口的木屑清理干净并扎紧，及时检查菌袋是否有破损，如有破损及时重新装袋。

### 6.1.3.3 灭菌

装袋后及时采用常压灭菌锅炉进行蒸汽湿热灭菌。每灶装袋 6000~8000 袋，开始时要用大火，在 6~10 小时内使整体温度快速达到 100℃后，恒温保持 40 小时以上，撤火后自然降温 6 小时后再出灶，菌袋灭菌后防止雨淋和露夜。

### 6.1.3.4 接种

将灭好菌的菌袋放在消毒过的清洁、干燥、通风的养菌棚中冷却，待菌筒内料温降到 25℃~15℃时，将菌种、接种工具放置养菌棚内，使用符合 GB/T 26366 规定或等效的消毒剂消毒 8~10 小时，对菌袋彻底消毒，消毒时密闭养菌棚。接种前，打开养菌棚一端 30 分钟，增加氧气含量，待灭菌气体挥发后才能进入养菌棚接种。接种时，菌种、接种人员的双手以及菌袋均用 75%酒精擦拭消毒，菌种消毒后从底部开始将原种掰成倒三角“▽”或块状，大小略大于菌穴，严禁将菌种揉碎，菌袋接种时，打开一穴接种一穴，严禁打开一排再接种；接种时，压实密封菌穴，使菌种凸出袋面，接菌要迅速，防止杂菌侵入。接种时，将接种棚一端的薄膜悬起 1/3，另一端压实密封。接种期间接种人员不得频繁

出入接种棚。

#### 6.1.3.5 养菌

接种后，当养菌棚温度低于 20℃时，可将菌穴朝上顺式摆放，垛高不超于 12 层，两排留出 40 cm 以上的一排通道，便于通风换气和检查菌袋是否被污染。随着养菌棚内温度升高，菌丝圈直径 4~5 cm 时，进行翻堆和倒垛，逐渐降低袋层高度，同时脱掉外套袋。

#### 6.1.3.6 栽培管理

**越夏管理：**5 月，宁强香菇菌袋内菌丝基本长满，随着气温升高，菌袋进入越夏管理期。此时，菌袋码放应降低堆高，采用“井”字形或“△”堆法，每堆不超过 6 层。当菌袋长满 1/3 菌瘤时，及时刺孔放气。刺孔后，菌丝生长菌袋内产生升温，此时应将菌袋搬运至栽培大棚上架管理。上架 10 天后，把菌袋一端剪开，通风增加氧气含量，并达到降温的目的。此时，菌袋进入转色期，培养时确保光线保持“三阳七阴”比例，使菌袋均匀转色到浅褐色，略带小白点俗称花色。期间温度较高、温差较大，不易翻动菌袋。

**出菇管理：**菌袋冬菇在每年 10 月至次年 4 月出菇，夏菇在次年 5 月至 8 月底入出菇。催菇时，选择阴天或晴天的早晚，用锋利刀片划破菌袋进行脱袋，并对生长于菌袋上面的菇蕾或子实体原基要全部清理干净。脱袋时，轻拿轻放。脱袋后，当菌袋内出现菇蕾时，应适当通风，并观察适时采收。

**转茬管理：**每采收完 1 茬菇后，需要进行 10~15 天的菌袋转茬养菌管理，期间应减少温差，保持通风，待转茬养菌期满后，对菌袋进行补水处理，使含水量恢复到 50%。

**病虫害防治管理：**以农业防治、物理防治为主，必要时辅以化学防治，不使用国家明令禁止使用的药剂。不允许在出菇期间和仓储期间向菇体喷洒任何药剂。

#### 6.1.4 采收

菌盖直径长至 5~8cm 时或菌膜即将开伞或半开伞时采收，注意边熟边采、单个采收、采大留小。采下后，轻拿轻放，置于竹筐或塑料筐内，防止挤压和损伤。同时，清除菌袋上菇柄、死菇等残留物，以免产生绿霉。

#### 6.1.5 加工

##### 6.1.5.1 干香菇加工工艺

采用机械热风干燥法进行干制加工。将采收的宁强鲜香菇放至烘筛，分批次推入烘房，热风干燥分 4 个过程：40~50℃，进、排风全开，烘干 0~3h；55℃，进、排风开 2/3，每小时升温不超过 5℃，6h~8h 移动烘筛；60~65℃，进、排风半开，10h 后合并并上移烘筛；75~80℃，进、排风关闭，累计烘干 8h~13h。冷却后，按分级指标进行分级，登记入成品库贮藏、包装。

##### 6.1.5.2 保鲜菇加工工艺

将采收的宁强鲜香菇放至托盘，分批次推入温度 1℃~2℃ 的冷库进行预冷处理 6h，之后除湿处理 2h，按分级指标进行初选。初选分级后的香菇推入温度 1℃~4℃ 的冷库保鲜处理 1h，再按分级指标进行复选，登记入冷库贮藏、包装。

### 6.2 段木香菇生产技术要求

#### 6.2.1 生产工艺

伐树抽水→剔枝截段→点菌接种→排场养菌→起架管理→采收干制→分级入库。

### 6.2.2 栽培季节

每年12月到次年3月底点菌，次年3月出菇。

### 6.2.3 栽培模式

采用段木出菇的林下栽培模式。

### 6.2.4 菌种选择

可选用椴木香菇35#、沪农1#、段木香菇241#等菌种，菌种质量符合GB 19170的规定。

### 6.2.5 伐树抽水

选择树龄以6年~8年、树径在10cm~15cm的壳斗科麻栎属的花栎（粗皮青冈）、麻栎（细皮青冈）树种作为菇树。伐树时间应在栎树进入冬眠期后，即每年冬至前后20天，砍伐方式为顺山倒。伐树后进行抽水处理，抽水时间应为4周左右。

### 6.2.6 剔枝截段

菇树抽水后，进行剔枝截段处理，使长度控制在1m。之后，架成“井”字形的架，进行晾晒。晾晒时间7d左右，菇木含水量约为45%~55%。待截面出现小裂纹时，即可打孔点种。

### 6.2.7 点菌接种

12月上旬，取18mm钻头的电钻在段木上打孔，行距3cm，穴距5cm~7cm，深达木质部3cm。3月下旬，采用随打孔随点菌种的方式进行点菌接种，塞入菌种200g~250g/段并按实，再盖上大于点菌孔的方形栎树皮盖。

### 6.2.8 排场发菌

将点好菌的段木，及时放置处理好的菇场内养菌。若菇场地势平坦，排场时两端先垫放直径为5cm的枕棒；若菇场为缓坡地势，排场时上端先垫放直径为4cm~5cm的枕棒，再堆落发菌，并覆盖上薄膜，每隔10~15天翻棒一次，在有水源的菇场，若遇长期干旱，每隔7~10天在傍晚浇水一次。经7周~10周排场养菌，待菇木上点菌孔处香菇基本出齐时，便可起架。

### 6.2.9 起架管理

将待起架的菇棒码成#字形，每层为2根，高度不超过1米，菇木起架后控制好菇场的温度、相对湿度、光照和通风等因素，在出耳时段，菇木含水量应控制在70%，相对湿度在90~95%RH。若进行人工喷水（浇水），应视气温状况掌握喷水（水浇）量及次数。

### 6.2.10 采收

同5.1.4。

### 6.2.11 加工

同5.1.5。

## 7 质量要求

### 7.1 感官要求

## 7.1.1 干香菇

应符合表 1 的规定。

表 1 干香菇感官要求

项目	要求		
	一级	二级	三级
形态	形态圆整，菌盖呈扁半球形，菌盖边缘内卷，且贴近菌柄	形态自然，菌盖呈扁半球形或近伞形规整	形态自然，菌盖呈扁半球形、伞形、或铜锣形
色泽	菌盖淡褐色至褐色，菌柄、菌褶呈米白色至淡黄色		
气味	具有香菇特有的气味，无异味		
菌盖直径/cm $\geq$	5.0	3.0	2.0
开伞度/分 $\leq$	6	7	8
厚度/cm $\geq$	1.0	0.5	0.3
杂质/% $\leq$	无	0.2	0.5
裂盖菇、残缺菇、碎菇体、褐色菌褶、虫孔菇、霉斑菇、畸形菇的总量/% $\leq$	无	1.0	2.0

## 7.1.2 保鲜菇

应符合表 2 的规定。

表 2 保鲜菇感官要求

项目	要求		
	一级	二级	三级
形态	形态自然，菌盖呈扁半球形，内菌幕完好，菌肉韧性好	形态自然，菌盖呈扁半球形或近伞形规整，内菌幕稍有破裂	菌盖呈扁半球形或近平展
色泽	菌盖淡褐色至褐色，菌柄、菌褶呈米白色至淡黄色或略带褐色斑点		
气味	具有香菇特有的气味，无异味		
菌盖直径/cm $\geq$	5.0	4.0	3.0
开伞度/分 $\leq$	5	6	7
厚度/cm $\geq$	5.0	4.0	3.0
杂质/% $\leq$	1.0		
裂盖菇、残缺菇、碎菇体、褐色菌褶、虫孔菇、霉斑菇、畸形菇的总量/% $\leq$	0.5	1.0	2.0

## 7.2 理化要求

应符合表 3 的规定。

表3 理化要求

项目	要求	
	干香菇	保鲜菇
水分/% $\leq$	13.0	90.0
灰分（以干重计）/% $\leq$	8.0	
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） $\leq$	0.4	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） $\leq$	0.25	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） $\leq$	0.4	
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg） $\leq$	0.1	

### 7.3 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 7.4 净含量

预包装产品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官指标

#### 8.1.1 形态、色泽、气味

在检样中随机抽取 20 个香菇，置于自然光线白色背景下，通过肉眼观察其形态、色泽。干香菇用 60°C~70°C 温水浸泡后嗅辨气味，鲜香菇直接嗅辨气味。

#### 8.1.2 菌盖直径

在检样中随机抽取 20 个香菇，用游标卡尺（精确度为 0.05mm）测量菌盖最长边直径，结果取平均值。

#### 8.1.3 开伞度

在检样中随机抽取 20 个香菇，用游标卡尺（精确度为 0.05mm）测量菌盖相对两卷边内边缘的距离除以菌盖宽度乘以 10 的数字为开伞度，结果取平均值。

#### 8.1.4 厚度

在检样中随机抽取 20 个香菇，干香菇用 60°C~70°C 水浸泡 1h 后，沿中心纵向切开，用游标卡尺测量菌肉最厚处的厚度；鲜香菇沿菌柄中心纵向切开，直接测量菌肉最厚处的厚度，结果取平均值。

#### 8.1.5 杂质

按 GB/T 12533 中规定方法测定。

#### 8.1.6 裂盖菇、残缺菇、碎菇体、褐色菌褶、虫孔菇、霉斑菇、畸形菇的总量

随机分取检样 500g，检出其中裂盖菇、残缺菇、碎菇体、褐色菌褶、虫孔菇、霉斑菇、畸形菇并

称量其质量，计算结果保留小数后一位。按式（1）计算。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X—样品中裂盖菇、残缺菇、碎菇体、褐色菌褶、虫孔菇、霉斑菇、畸形菇的总量，单位为百分比（%）；

m<sub>1</sub>—样品中裂盖菇、残缺菇、碎菇体、褐色菌褶、虫孔菇、霉斑菇、畸形菇的质量，单位为克（g）；

m—样品质量，单位为克（g）。

## 8.2 理化指标

### 8.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定方法测定。

### 8.2.2 灰分

按 GB 5009.4 中规定方法测定。

### 8.2.3 无机砷

按 GB 5009.11 中规定方法测定。

### 8.2.4 铅

按 GB 5009.12 中规定方法测定。

### 8.2.5 镉

按 GB 5009.15 中规定方法测定。

### 8.2.6 甲基汞

按 GB 5009.17 中规定方法测定。

## 8.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

在相同或者相近自然环境区域内，同期栽培、同期采收并加工的同一等级产品为一批。

### 9.2 抽样

按件抽样时，应从同批产品中随机抽取样品件数。总件数不足 5 件的，逐件取样；5~100 件的，取 5 件；100~1000 件的，按 5% 取样；超过 1000 件的，超过部分按 1% 取样。从每件产品的顶、中、底部抽取等量样品，总量不少于 1500g，混匀后均分三份，一份检验、一份留样、一份复检。

### 9.3 交付检验

每批产品交付前，生产者应进行交付检验，交付检验内容包括：感官指标、标志和包装。检验合格并附有合格证的产品方可交付。采购方对产品另有约定者，以供需双方约定为准。

### 9.4 型式检验

型式检验对本标准第 6 章规定的全部要求进行检验。有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 每年首批产品交付时；
- b) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- c) 因人为或自然因素使生产技术或生产环境发生较大改变时；
- d) 国家有关主管部门提出型式检验要求时。

### 9.5 判定规则

8.5.1 干香菇符合下列规定为合格，任何一项不符合规定为不合格：

- a) 色泽、厚度和开伞度符合指标的干香菇质量占 85%以上；
- b) 形态、菌盖直径符合指标的干香菇质量占 85%以上；
- c) 裂盖菇、残缺菇、碎菇体、褐色菌褶、虫孔菇、霉斑菇、畸形菇和杂质符合指标。

8.5.2 保鲜菇符合下列规定为合格，任何一项不符合规定为不合格：

- a) 色泽、厚度和开伞度符合指标的保鲜菇质量占 90%以上；
- b) 形态、菌盖直径符合指标的保鲜菇质量占 90%以上；
- c) 裂盖菇、残缺菇、碎菇体、褐色菌褶、虫孔菇、霉斑菇、畸形菇和杂质符合指标。

8.5.3 批次样品的标志、包装、净含量不合格时，允许生产者进行整改后再申请复检一次；复检仍按原要求，以复检结果作为最终判定依据。

## 10 标志、包装、运输、贮存

### 10.1 标志

企业获准可在其产品包装上使用地理标志证明商标的，应符合《地理标志专用标志使用管理办法》的要求。同时使用地理标志专用标志和该证明商标的，应加注商标注册号，并在地理标志专用标志的指定位置标注统一社会信用代码。

外包装上的储运图示应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

### 10.2 包装

外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的要求，周转筐应符合 GB/T 5737 的要求。内包装应符合 GB 4806.7 的要求。包装过程应符合 NY/T 3220 的要求，具有一定规模的企业生产的产品鼓励施行“农产品质量安全追溯二维码”进行追溯管理。

### 10.3 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。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品混运。保鲜菇应使用温度控制在 1℃~4℃的冷藏车运输。

### 10.4 贮存

仓库配备防虫、防鼠、防潮设备，保持阴凉干燥无污染。干香菇应密封贮存，包装物品符合卫生要

DB 6107/T XXXX-2024

求，不得裸露存放。保鲜菇采收整理包装后，应贮存于 1℃~4℃的冷库内。禁止与有毒、有害、有异味物质混放。

---