

ICS 65.020.01

B 04

中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：44306-2015

DB53

云南省地方标准

DB53/T 660—2014

云南省食用菌产业技术标准体系

2014 - 12 - 18 发布

2015 - 02 - 18 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部份：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由云南省食用菌标准化技术委员会（YNTC 15）提出并归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、云南省供销合作社科学研究所。

本标准主要起草人：桂明英、朱萍、徐俊、郭永红、张微思、李洁实、董娇。

云南省食用菌产业技术标准体系

1 范围

本标准提供了食用菌产业技术标准体系的组成、结构及标准明细表。

本标准适用于指导食用菌产业技术标准的制、修订与组织管理工作，服务于食用菌产业的生产、质量监督、科学研究、标准化工作等。

2 术语和定义

GB/T 12728-2006、GB/T 13016-2009 和 GB/T 20000.1-2002 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。为了便于使用，以下重复列出了 GB/T 12728-2006、GB/T 13016-2009 和 GB/T 20000.1-2002 中的一些术语和定义。

2.1

标准

为了在一定范围内获得最佳秩序，经协商一致制定并由公认机构批准，共同使用和重复使用的一种规范性文件。

注：标准宜以科学、技术和经验的综合成果为基础，以促进最佳共同效益为目的。

[GB/T 20000.1-2002，定义2.3.2]

2.2

标准化

为了在一定范围内获得最佳秩序，对现实问题或潜在问题制定共同使用和重复使用的条款的活动。

注1：上述活动主要包括编制、发布和实施标准的过程。

注2：标准化的主要作用在于为了预期目的改进产品、过程或服务的适用性，防止贸易壁垒，并促进技术合作。

[GB/T 20000.1-2002，术语和定义 2.1.1]

2.3

基础标准

具有广泛的适用范围或包含一个特定领域的通用条款的标准。

注：基础标准可直接应用，也可作为其它标准的基础。

[GB/T 20000.1-2002，定义2.5.1]

2.4

标准体系

是由在一定范围内的标准按其内在联系形成的科学的有机整体。

[GB/T 13016-2009，术语和定义3.3]

2.5

食用菌

可食用的大型真菌，常包括食药兼用和药用大型真菌。多数为担子菌，如双孢蘑菇、香菇、草菇、牛肝菌等。少数为子囊菌，如羊肚菌、块菌等。

[GB/T 12728-2006，术语和定义2.1.4]

2.6

野生食用菌

从自然生境中获得的食用菌。该类食用菌的菌丝生长及子实体发生的全部过程均在自然环境中进行并依靠自然气候完成。

2.7

栽培食用菌

从人工控制环境中获得的食用菌。该类食用菌的菌丝生长及子实体发生的全部或部分过程在人工控制环境中完成。

2.8

产前

食用菌产业化过程中种植、栽培的阶段。

2.9

产中

食用菌产业化过程中生产、加工的阶段。

2.10

产后

食用菌产业化过程中流通、销售的阶段。

3 标准体系组成

3.1 层次结构

根据食用菌产业特点及发展需求，分野生食用菌技术标准体系和栽培食用菌技术标准体系两个主层次，每个主层次分技术基础标准、产前技术标准、产中技术标准、产后技术标准四个子层次。食用菌产业技术标准体系结构见图1、图2、图3。

3.2 标准明细表

标准明细表是标准体系的组成部份，食用菌产业技术标准体系以食用菌直接相关的技术标准为主体，纳入了现行有效的国家标准、行业标准和云南省地方标准，提出了待制修订的国家、行业和地方标准。食用菌产业技术标准体系标准明细表见表1。

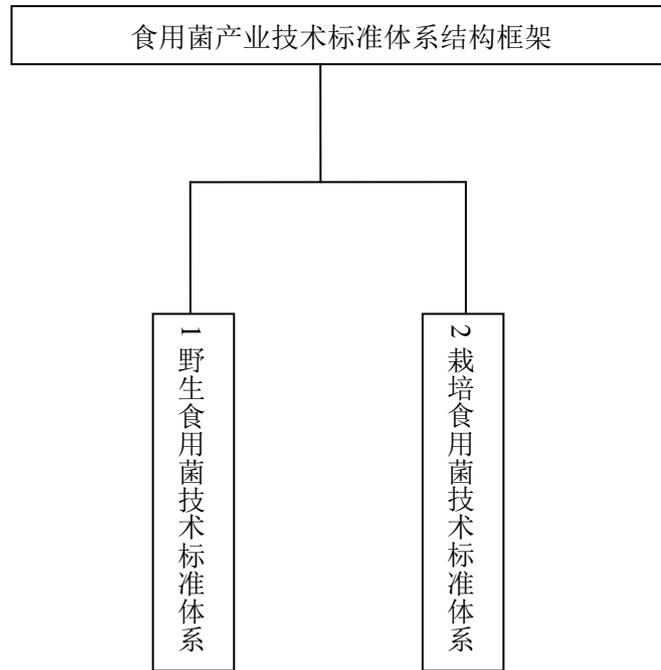


图1 食用菌产业技术标准体系结构

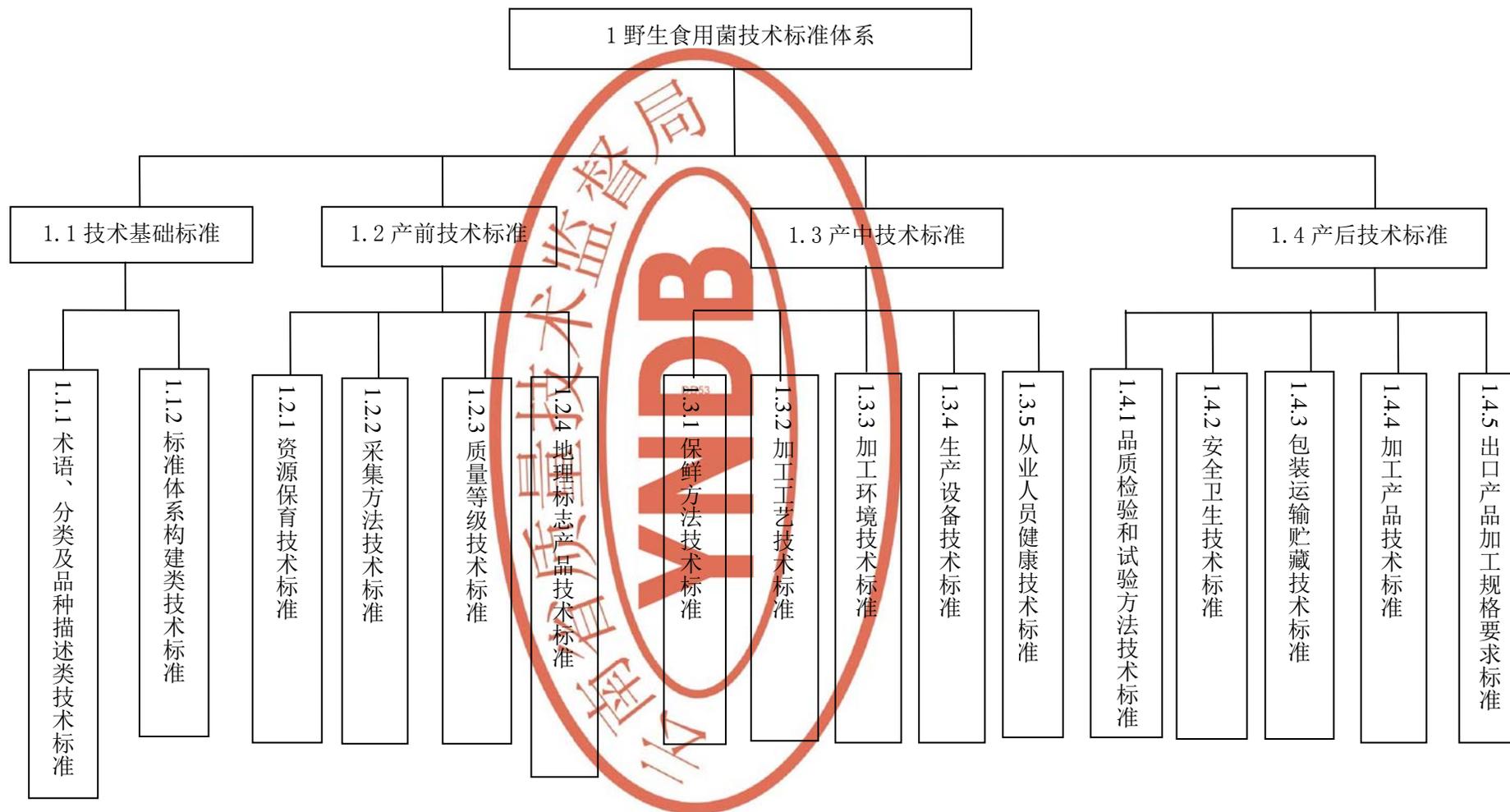


图2 野生食用菌技术标准体系结构图

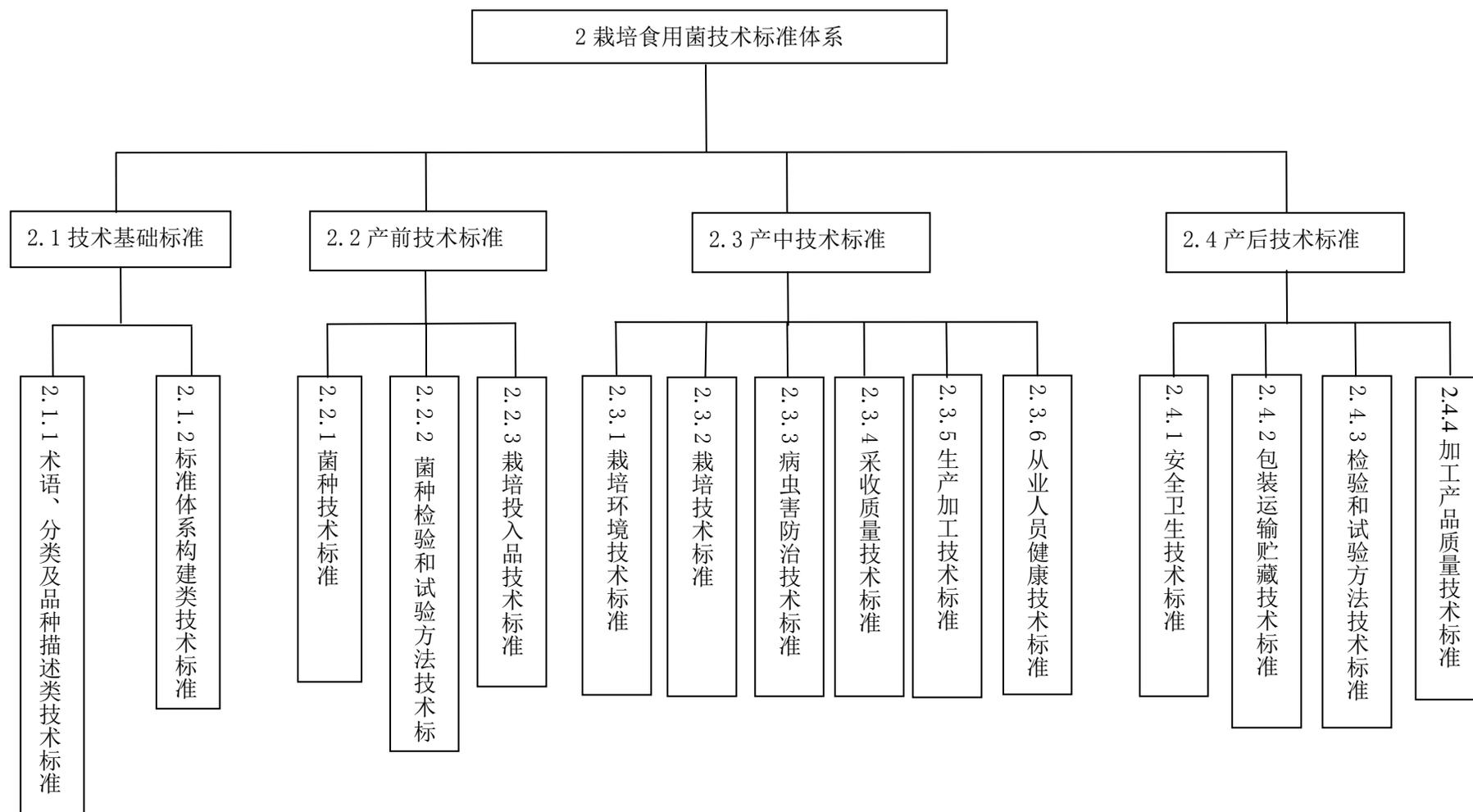


图3 栽培食用菌技术标准体系结构图

表1 食用菌产业技术标准体系标准明细表

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
1 野生食用菌技术标准体系					
1.1 技术基础标准					
1.1.1 术语、分类及品种描述类技术标准					
1	野生食用菌术语		待制定	地方标准	2018.12
1.1.2 标准体系构建类技术标准					
1	食用菌产业技术标准体系		待制定	地方标准	2014.12
1.2 产前技术标准					
1.2.1 资源保育技术标准					
1	松茸保育技术规程	DB53/T 389-2012	纳入	—	—
2	暗褐网柄牛肝菌菌种	DB53/T 491-2013	纳入	—	—
3	松茸保育促繁技术规程		待制定	国家标准	2018.12
4	野生食用菌保育基地建设技术要求		待制定	地方标准	2018.12
1.2.2 采集方法技术标准					
1	松茸采集方法	DB53/T 436-2012	纳入	—	—
2	牛肝菌采集方法	DB53/T 437-2012	纳入	—	—
3	羊肚菌采集方法		待制定	地方标准	2018.12
4	块菌（松露）采集方法		待制定	地方标准	2018.12
1.2.3 质量等级技术标准					
1	块菌（松露）鲜品质量等级规格		待制定	国家标准	2015.12
2	松茸鲜品质量等级规格		待制定	国家标准	2015.12
3	美味牛肝菌鲜品质量等级规格		待制定	国家标准	2015.12
4	干巴菌鲜品质量等级规格		待制定	地方标准	2018.12

表 1 (续)

DB53/T 660—2014

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
1.2.4 地理标志产品技术标准					
1	地理标志产品 香格里拉松茸		待制定	地方标准	2015.12
2	地理标志产品 易门块菌		待制定	地方标准	2018.12
3	地理标志产品 南华松茸		待制定	地方标准	2015.06
4	地理标志产品 楚雄牛肝菌		待制定	地方标准	2015.06
1.3 产中技术标准					
1.3.1 保鲜方法技术标准					
1	松口蘑采收及保鲜技术规程	LY/T 1651-2005	纳入	—	—
2	鸡枞菌采收及保鲜技术规程		待制定	地方标准	2018.12
1.3.2 加工工艺技术标准					
1	美味牛肝菌盐渍品生产工艺技术标准		待制定	地方标准	2018.12
1.3.3 加工环境技术标准					
1	牛肝菌速冻品生产环境条件		待制定	行业标准	2018.12
2	松茸保鲜品生产环境条件		待制定	行业标准	2018.12
3	出口牛肝菌产品生产环境条件		待制定	地方标准	2016.12
4	出口松茸产品生产环境条件		待制定	地方标准	2016.12
5	出口羊肚菌产品生产环境条件		待制定	地方标准	2018.12
1.3.4 生产设备技术标准					
1	松茸冻干品生产设备技术条件		待制定	行业标准	2018.12
1.3.5 从业人员健康技术标准					
1	从业人员健康标准		待制定	地方标准	2015.12
1.4 产后技术标准					
1.4.1 品质检验和试验方法技术标准					
1	出口鲜松茸检验规程	SN/T 3693-2013	纳入	—	—

表 1 (续)

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
2	松茸原产地鉴定方法 (DNA 指纹图谱法)		待制定	国家标准	2015. 12
3	真假松茸鉴定方法		待制定	国家标准	2015. 12
4	真假美味牛肝菌鉴定方法		待制定	国家标准	2015. 12
5	牛肝菌品种鉴别 第 1 部分 美味牛肝菌		待制定	行业标准	2014. 12
6	野生食用菌生物碱的测定方法		待制定	行业标准	2018. 12
7	野生食用菌品种检验规程		待制定	地方标准	2016. 12
8	野生食用菌农残检测技术规程		待制定	地方标准	2016. 12
9	野生食用菌质量安全监督抽查检验规范		待制定	地方标准	2018. 12
10	松茸重金属检验检测技术规程		待制定	地方标准	2016. 12
1. 4. 2 安全卫生技术标准					
1	松茸鲜品质量安全卫生标准		待制定	地方标准	2018. 12
2	美味牛肝菌速冻品质量安全卫生标准		待制定	地方标准	2018. 12
3	块菌 (松露) 鲜品质量安全卫生标准		待制定	地方标准	2018. 12
4	干巴菌鲜品质量安全卫生标准		待制定	地方标准	2018. 12
5	鸡枞鲜品质量安全卫生标准		待制定	地方标准	2018. 12
1. 4. 3 包装运输贮藏技术标准					
1	食用菌速冻品流通规范		待制定	国家标准	2015. 12
2	食用菌干制品流通规范		待制定	国家标准	2015. 12
3	野生食用菌标志、包装、储运技术要求		待制定	行业标准	2018. 12
4	牛肝菌速冻品流通规范		待制定	行业标准	2016. 12
5	松茸贮藏保鲜技术规程		待制定	地方标准	2015. 12
6	美味牛肝菌采后贮藏保鲜技术规程		待制定	地方标准	2015. 12
1. 4. 4 加工产品技术标准					
1	松茸	GB/T 23188-2008	纳入	—	—

表 1 (续)

DB53/T 660—2014

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
2	牛肝菌 美味牛肝菌	GB/T 23191-2008	纳入	—	—
3	块菌		待制定	国家标准	2014.12
4	食用菌制品 第1部分 速冻品		待制定	行业标准	2014.12
5	油制鸡枞罐头		待制定	地方标准	2015.12
6	羊肚菌干品		待制定	地方标准	2018.12
7	大红菇		待制定	地方标准	2018.12
8	鸡油菌		待制定	地方标准	2018.12
1.4.5 出口产品加工规格要求					
1	出口美味牛肝菌加工规格要求	DB53/T 463-2013	纳入	—	—
2	出口松茸加工规格要求		待制定	地方标准	2018.12
3	出口块菌(松露)加工规格要求		待制定	地方标准	2018.12
2 栽培食用菌技术标准体系					
2.1 技术基础标准					
2.1.1 术语、分类及品种描述类技术标准					
1	食用菌术语	GB/T 12728—2006	纳入	—	—
2	食用菌品种描述技术规范	NY/T 1098-2006	纳入	—	—
3	食用菌制品分类		待制定	行业标准	2015.12
2.1.2 标准体系构建类技术标准					
1	食用菌产业技术标准体系		待制定	地方标准	2014.12
2.2 产前技术标准					
2.2.1 菌种技术标准					
1	黑木耳菌种	GB 19169- 2003	纳入	—	—
2	香菇菌种	GB 19170-2003	纳入	—	—
3	双孢蘑菇菌种	GB 19171- 2003	纳入	—	—

表 1 (续)

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
4	平菇菌种	GB 19172- 2003	纳入	—	—
5	食用菌品种选育技术规范	GB/T 21125-2007	纳入	—	—
6	草菇菌种	GB/T 23599-2009	纳入	—	—
7	食用菌菌种生产技术规程	NY/T 528-2010	纳入	—	—
8	杏鲍菇和白灵菇菌种	NY 862-2004	纳入	—	—
9	食用菌菌种良好作业规范	NY/T 1731-2009	纳入	—	—
10	食用菌菌种通用技术要求	NY/T 1742-2009	纳入	—	—
11	农作物品种审定规范 食用菌	NY/T 1844-2010	纳入	—	—
12	金针菇菌种		待制定	国家标准	2015. 12
13	茶树菇菌种		待制定	地方标准	2015. 12
2.2.2 菌种检验和试验方法技术标准					
1	食用菌菌种真实性鉴定酯酶同工酶电泳法	NY/T 1097-2006	纳入	—	—
2	食用菌菌种中杂菌及害虫的检验	NY/T 1284-2007	纳入	—	—
3	食用菌菌种区别性鉴定拮抗反应	NY/T 1845-2010	纳入	—	—
4	食用菌菌种检验规程	NY/T 1846-2010	纳入	—	—
5	食用菌菌种真实性鉴定 ISSR 法	NY/T 1730-2009	纳入	—	—
6	食用菌菌种真实性鉴定 RAPD 法	NY/T 1743-2009	纳入	—	—
2.2.3 栽培投入品技术标准					
1	食用菌栽培基质质量安全要求	NY/T 1935-2010	纳入	—	—
2	食用菌生产投入品使用准则		待制定	地方标准	2018. 12
2.3 产中技术标准					
2.3.1 栽培环境技术标准					
1	秸秆栽培食用菌霉菌污染综合防控技术规范	NY/T 2064-2011	纳入	—	—
2	无公害食品食用菌产地环境条件	NY 5358-2007	纳入	—	—

表 1 (续)

DB53/T 660—2014

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
3	平菇 GAP 生产环境条件		待制定	地方标准	2018. 12
2.3.2 栽培技术标准					
1	食用菌生产技术规范	NY/T 2375-2013	纳入	—	—
2	无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求	NY5099- 2002	纳入	—	—
3	段木栽培黑木耳技术	LY/T 1208-1997	纳入	—	—
4	金针菇无公害生产技术规范		待制定	地方标准	2015. 06
2.3.3 病虫害防治技术标准					
1	农药田间药效试验准则 第 10 部分杀菌剂防治蘑菇湿泡病	NY/T1464. 10-2007	纳入	—	—
2	食用菌侵染性病虫害防治技术规范		待制定	地方标准	2018. 12
2.3.4 采收质量技术标准					
1	茶树菇采收质量标准		待制定	地方标准	2017. 12
2.3.5 生产加工技术标准					
1	食用菌生产环境技术要求		待制定	地方标准	2018. 12
2	食用菌冻干设备要求		待制定	地方标准	2018. 12
2.3.6 从业人员健康技术标准					
1	从业人员健康标准		待制定	地方标准	2015. 12
2.4 产后技术标准					
2.4.1 安全卫生技术标准					
1	食用菌卫生标准	GB 7096-2003	纳入	—	—
2	食用菌罐头卫生标准	GB 7098-2003	纳入	—	—
3	银耳卫生标准	GB11675-2003	纳入	—	—
4	茶树菇卫生标准		待制定	地方标准	2018. 12
2.4.2 包装运输贮藏技术标准					

表 1 (续)

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
1	干香菇辐照杀虫防霉工艺	GB/T 18525.5-2001	纳入	—	—
2	双孢蘑菇、金针菇贮运技术规范	NY/T 1934-2010	纳入	—	—
3	黑木耳干品流通规范		待制定	行业标准	2016.12
2.4.3 检验和试验方法技术标准					
1	银耳中米醇菌酸的测定	GB/T 5009.189-2003	纳入	—	—
2	食用菌灰分测定	GB/T 42532-2008	纳入	—	—
3	食用菌杂质测定	GB/T 42533-2008	纳入	—	—
4	食用菌中总糖含量的测定	GB/T 15672-2009	纳入	—	—
5	食用菌中粗蛋白含量的测定	GB/T 15673-2009	纳入	—	—
6	食用菌中粗脂肪含量的测定	GB/T 15674-2009	纳入	—	—
7	食用菌中 440 种农药及相关化学品残留量的测定液相色谱-串联质谱法	GB/T 23202-2008	纳入	—	—
8	食用菌中 503 种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法	GB/T 23216-2008	纳入	—	—
9	食用菌中荧光物质的检测	NY/T 1257-2006	纳入	—	—
10	香菇中甲醛含量的测定	NY/T 1283-2007	纳入	—	—
11	食用菌中亚硫酸盐的测定方法冲氮蒸馏-分光光度计法	NY/T 1373-2007	纳入	—	—
12	农药最大残留限量甲氨基阿维菌素苯甲酸盐蘑菇	NY 1500.70.2-2009	纳入	—	—
13	食用菌中粗多糖含量的测定	NY/T 1676-2008	纳入	—	—
14	破壁灵芝孢子粉破壁率的测定	NY/T 1677-2008	纳入	—	—
15	辐照食用菌鉴定 热释光法	NY/T 2213-2012	纳入	—	—
16	食用菌中岩藻糖、阿糖醇、海藻糖、甘露醇、	NY/T 2279-2012	纳入	—	—

表 1 (续)

DB53/T 660—2014

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
	甘露糖、葡萄糖、半乳糖、核糖的测定 离子色谱法				
17	出口速冻蔬菜检验规程	SN/T 0626-2011	纳入	—	—
18	出口脱水蘑菇检验规程	SN/T 0631-1997	纳入	—	—
19	出口干香菇检验规程	SN/T 0632-1997	纳入	—	—
20	出口盐渍食用菌检验规程	SN/T 0633-1997	纳入	—	—
21	出口蘑菇罐头中硒的测定方法荧光分光光度法	SN/T 0860-2000	纳入	—	—
22	出口罐头食品中尿素残留量的测定	SN/T 1004-2013	纳入	—	—
23	主要食用菌中转基因成分定性 PCR 检测方法	SN/T 2074-2008	纳入	—	—
2.4.4 加工产品质量技术标准					
1	黑木耳	GB/T 6192-2008	纳入	—	—
2	蘑菇罐头	GB/T 14151-2006	纳入	—	—
3	地理标志产品 庆元香菇	GB 19087-2008	纳入	—	—
4	地理标志产品 泌阳花菇	GB/T 22746-2008	纳入	—	—
5	平菇	GB/T 23189-2008	纳入	—	—
6	双孢蘑菇	GB/T 23190-2008	纳入	—	—
7	地理标志产品 卢氏黑木耳	GB/T 23395-2009	纳入	—	—
8	压缩食用菌	GB/T 23775-2009	纳入	—	—
9	侧耳	NY/T 223-1994	纳入	—	—
10	双孢蘑菇	NY/T 224-2006	纳入	—	—
11	口蘑	NY/T 445-2001	纳入	—	—
12	灰树花	NY/T 446-2001	纳入	—	—
13	毛木耳	NY/T 695-2003	纳入	—	—
14	绿色食品 食用菌	NY/T 749-2012	纳入	—	—

表 1 (续)

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
15	草菇	NY/T 833-2004	纳入	—	—
16	银耳	NY/T 834-2004	纳入	—	—
17	竹荪	NY/T 836-2004	纳入	—	—
18	香菇等级规格	NY/T 1061-2006	纳入	—	—
19	食用菌热风脱水加工技术规范	NY/T 1204-2006	纳入	—	—
20	双孢蘑菇等级规格	NY/T 1790-2009	纳入	—	—
21	白灵菇等级规格	NY/T 1836-2010	纳入	—	—
22	黑木耳等级规格	NY/T 1838-2010	纳入	—	—
23	黑木耳块	LY/T 1207-2007	纳入	—	—
24	食用菌、山野菜干制品压缩块	LY/T 1577-2009	纳入	—	—
25	保鲜黑木耳	LY/T 1649-2005	纳入	—	—
26	姬松茸	LY/T 1696-2007	纳入	—	—
27	木灵芝干品质量	LY/T 1826-2009	纳入	—	—
28	元蘑干制品	LY/T 1919-2010	纳入	—	—
29	食用菌	CCGF 108.3-2010	纳入	—	—
30	香菇猪脚腿罐头	QB 1357-1991	纳入	—	—
31	猴头菇罐头	QB 1397-1991	纳入	—	—
32	金针菇罐头	QB 1398-1991	纳入	—	—
33	香菇罐头	QB 1399-1991	纳入	—	—
34	香菇肉酱罐头	QB/T 3601-1999	纳入	—	—
35	草菇罐头	QB/T 3615-1999	纳入	—	—
36	滑子蘑罐头	QB/T 3619-1999	纳入	—	—
37	香菇	GH/T 1013-1998	纳入	—	—
38	草菇	SB/T 10038-1992	纳入	—	—

表 1 (续)

DB53/T 660—2014

序号	标准名称	标准编号	工作状态	待制修订标准	
				标准级别	拟完成时间
39	菇精调味料	SB/T 10484-2008	纳入	—	—
40	茶树菇		待制定	国家标准	2015.12
41	灰树花提取物		待制定	国家标准	2016.12
42	灵芝破壁孢子粉		待制定	国家标准	2016.12
43	无公害食用菌 质量标准		待制定	地方标准	2018.12

