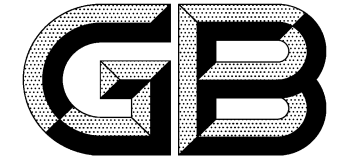


ICS 65.020.20
B 39



中华人民共和国国家标准

GB 19170—2003

GB 19170—2003

香菇菌种

Pure culture of Lentinula edodes

中华人民共和国
国家标准
香菇菌种
GB 19170—2003

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 15 千字
2003年11月第一版 2003年11月第一次印刷
印数 1—1 000

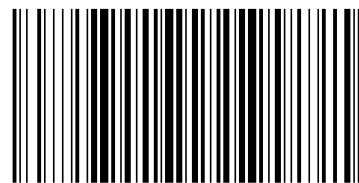
*

书号: 155066·1-19958 定价 10.00 元

网址 www.bzcbbs.com

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 19170—2003

2003-06-04 发布

2003-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

- a) 产品名称;
- b) 品种名称;
- c) 厂名、厂址、联系电话;
- d) 出厂日期;
- e) 保质期、贮存条件;
- f) 数量;
- g) 执行标准。

8.1.3 包装储运图示标志

按 GB/T 191 规定,应注明以下图示标志:

- a) 小心轻放标志;
- b) 防水、防潮、防冻标志;
- c) 防晒、防高温标志;
- d) 防止倒置标志;
- e) 防止重压标志。

8.2 包装

8.2.1 母种外包装采用木盒或有足够强度的纸材制做的纸箱,内部用棉花、碎纸、报纸等具有缓冲作用的轻质材料填满。

8.2.2 原种、栽培种外包装采用有足够强度的纸材制做的纸箱,菌种间用碎纸、报纸等具有缓冲作用的轻质材料填满。纸箱上部和底部用 8 cm 宽的胶带封口,并用打包带捆扎两道,箱内附产品合格证书和使用说明(包括菌种种性、培养基配方及适用范围)。

8.3 运输

8.3.1 不得与有毒物品混装混运。

8.3.2 气温达 30℃ 以上时,需用 0℃~20℃ 的冷藏车运输。

8.3.3 运输中必须有防震、防晒、防尘、防雨淋、防冻、防杂菌污染的措施。

8.4 贮存

8.4.1 母种在 4℃~6℃ 下贮存,贮存期不超过三个月。

8.4.2 原种在 0℃~10℃ 下贮存,贮存期不超过 40 天。

8.4.3 栽培种应尽快使用,14 天内可在温度不超过 25℃、清洁、通风、干燥(相对湿度 50%~70%)、避光的室内存放。在 1℃~6℃ 下贮存时,贮存期不超过 45 天。

前 言

本标准的附录 A、附录 B 均为规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位:上海市农业科学院食用菌研究所、农业部食用菌产品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人:王南、谭琦、曹晖。

引 言

栽培香菇使用的菌种是人工培育的纯菌丝体及培养基的混合物。我国采用三级扩大繁育程序(即母种、原种、栽培种)培育香菇菌种。

为了规范我国香菇菌种生产、经销和使用,确保我国香菇生产持续健康发展,特制定本标准。

培养液澄清,为无细菌污染。

6.2.3 霉菌检验:取少量疑有霉菌污染的培养物,按无菌操作接种于 GB/T 4789.28 中 4.79 规定的 PDA 培养基中,25℃~28℃培养 5 天~7 天,菌落出现白色以外的杂色者,或有异味者为霉菌污染物,必要时按 6.2.1 进行水封片镜检。

6.3 菌丝生长速度

6.3.1 母种:PDA 培养基,24℃±1℃培养,计算长满需天数。

6.3.2 原种和栽培种:按第 B.1、B.2、B.3 章规定的配方任选之一,在 24℃±1℃培养,计算长满需天数。

6.4 母种农艺性状和商品性状

将被检母种制成原种。采用第 B.1 章规定的培养基配方,制做菌棒 45 根。接种后,分三组进行常规管理,根据表 6 所列项目,做好栽培记录,统计检验结查。同时将该母种的出发菌株设为对照,亦做同样处理。对比二者的检验结果,以时间计的检验项目中,被检母种的任何一项时间较对照菌株推迟五天以上(含五天)者,为不合格;产量显著低于对照菌株者,为不合格;菇体外观形态与对照明显不同或畸形者为不合格。

表 6 母种栽培中农艺性状和商品性状检验记录

检验项目	检验结果	检验项目	检验结果
母种长满所需时间/天		总产/g	
原种长满所需时间/天		单产/g	
菌棒长满所需时间/天		单菇质量/g	
第一潮菇产量最高的时间/天		生物学效率/(%)	
第二潮菇产量最高的时间/天		菇形、质地、色泽	
产菇盛期持续的时间/天		菇盖直径、厚度、柄长、柄直径/mm	

6.5 留样

各级菌种都要留样备查,留样的数量应每个批号菌种 3 支(瓶)~5 支(瓶),于 4℃~6℃下贮存,母种和原种七个月,栽培种五个月。

7 检验规则

判定规则按质量要求进行。检验项目全部符合质量要求时,为合格菌种,其中任何一项不符合要求,均为不合格菌种。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

8.1.1 产品标签

每支(瓶、袋)菌种应贴有清晰注明以下要素的标签:

- 产品名称(如:香菇母种);
- 品种名称(如:241-4);
- 生产单位(××菌种厂);
- 接种日期(××××.××.××);
- 执行标准。

8.1.2 包装标签

每箱菌种应贴有清晰注明以下要素的包装标签: