

附录 A  
(规范性附录)  
PDA 培养基配方

马铃薯 200 g(取用浸出液),葡萄糖 20 g,琼脂 20 g,水 1 000 mL,pH 值自然。

附录 B  
(规范性附录)  
常用原种和栽培种培养基及其配方

B.1 谷粒种培养基

谷粒 98%,石膏粉 2%,含水量 50%±1%,pH7.5~8.0。

B.2 腐熟料种培养基

B.2.1 腐熟粪草种培养基

腐熟麦秆或稻秆(干)77%,腐熟牛粪粉(干)20%,石膏粉 1%,碳酸钙 2%,含水量 62%±1%,pH7.5。

B.2.2 腐熟棉籽壳种培养基

腐熟棉籽壳(干)97%,石膏粉 1%,碳酸钙 2%,含水量 55%±1%,pH7.5。

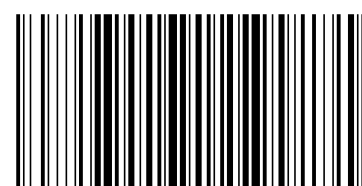


# 中华人民共和国国家标准

GB 19171—2003

## 双孢蘑菇菌种

Pure culture of *Agaricus bisporus*



GB 19171—2003

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-19959

定价: 10.00 元

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

- 8.4.1 母种在  $5^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  下贮存,贮存期不超过 90 天。
- 8.4.2 原种应尽快使用,10 天内可在温度  $24^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 、清洁、通风、干燥(相对湿度 50%~75%)、避光的室内存放。一般在  $5^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  下贮存,贮存期不超过 40 天。
- 8.4.3 栽培种应尽快使用,在温度  $24^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 、清洁、通风、干燥(相对湿度 50%~75%)、避光的室内存放谷粒种不超过 10 天,其余培养基的栽培种不超过 20 天。在  $5^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  下可贮存 90 天。

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
双 孢 蘑 菇 菌 种  
GB 19171—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: 155066·1-19959 定价 10.00 元

网址 [www. bzcb. com](http://www.bzcb.com)

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 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(3~5)支(瓶、袋),于4℃~6℃下贮存,母种5个月,原种4个月,栽培种2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、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

#### 8.1.1 产品标签

每支(瓶、袋)菌种必须贴有清晰注明以下要素的标签:

- a) 产品名称(如:双孢蘑菇母种);
- b) 品种名称(如:As2796);
- c) 生产单位(×××菌种厂);
- d) 接种日期(如:2000.××.××);
- e) 执行标准。

#### 8.1.2 包装标签

每箱菌种必须贴有清晰注明以下要素的包装标签:

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

#### 8.1.3 包装储运图示

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。

8.3.2 气温达30℃以上时,需用2℃~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

## 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:福建省轻工业研究所、福建省蘑菇菌种研究推广站。

本标准主要起草人:王泽生、廖剑华、曾辉、陈军、陈美元。