

前 言

本标准依据 GB/T1.1—2009 标准起草规则编写。

本标准由凌源市市场监督管理局提出。

本标准由凌源市百利食用菌协会负责起草。

本标准主要起草人：宋东奎 王怀印 王桂萍

全国团体标准信息平台

双孢菇种植栽培技术规程

1 范围

本标准规定了双孢菇种植栽培的产地环境、种植栽培技术、病虫害防治措施等技术要求。本标准适用于凌源市百利食用菌协会所属各成员单位种植区域内的双孢菇生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

- GB5749 生活饮用水卫生标准
- GB2763 食品中农药最大残留限量
- GB4285 农药安全使用准则
- GB9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB/T12728 食用菌术语
- GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱
- GB/T8868 蔬菜塑料周转箱
- NY5010 无公害食品 蔬菜产生环境条件
- NY5358 无公害食品 食用菌产生环境条件
- NY5095 无公害食品 食用菌
- NY5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求
- NY/T391 绿色食品 产品环境技术条件
- NY/T528 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T2375—2013 食用菌生产技术规范
- NY/T1061—2006 香菇等级规格
- NY/T1742 食用菌菌种通用技术要求
- DB21/T2489—2015 香菇冷藏保鲜技术规程
- DB21/T2262—2014 食用菌固体菌种制作规程

3 术语定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 双孢菇

又名白蘑菇，属真菌门，担子菌纲，无隔担子菌层亚纲，伞菌目，蘑菇科，蘑菇属。

3.2 发酵料

经多种微生物分解的培养料。

3.3 催蕾

当菌丝达到生理成熟后，人为的给予菌丝一定的生态条件，促使其生理转化，形成子实体的过程。

4 产地环境

4.1 产地应选择在生态条件好、周围环境清洁、水质良好、无污染源、地势平坦，并有可持续性生产能力的农业生产区域，应符合 NY/T391 标准要求。

4.2 种植栽培用水应符合 GB5749 要求。

5 栽培季节

春茬 3 月下旬~5 月下旬出菇；秋茬 7 月中旬~8 月上旬前出菇。

6 菌种制作

按 NY/T528 执行。

7 发酵料配方

7.1 配方 I

每栽培 100 平方米用干牛粪 2500kg、玉米芯棒 1250kg、食用盐 20kg、熟石灰 20kg、过磷酸钙 20kg。

7.2 配方 II

每栽培 100 平方米用干牛粪 2500kg、杏孢菇下角料 1250kg、过磷酸钙 20kg、食用盐 20kg、熟石灰 20kg。

7.3 配方 III

每栽培 100 平方米用干牛粪 1500kg、麦麸 2000kg；配料：尿素 4.5kg、过磷酸钙 35kg、石膏 35kg、熟石灰 45kg、碳酸铵 30kg。

7.4 配方 IV

每栽培 100 平方米用干牛粪 1600kg、稻草 2500kg；配料：尿素 12.5kg、过磷酸钙 40kg、石膏 60kg、熟石灰 65kg。

8 培养料发酵与播种方法

8.1 培养料发酵方法