

国家质量监督检验检疫总局公告2007年第103号 - - 关于批准对姚庄蘑菇实施地理标志产品保护的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/302/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_302911.htm 国家质量监督检验检疫总局公告（2007年第103号）关于批准对姚庄蘑菇实施地理标志产品保护的公告 根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对姚庄蘑菇地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对姚庄蘑菇实施地理标志产品保护。

一、保护范围 姚庄蘑菇地理标志产品保护范围以浙江省嘉善县人民政府《关于姚庄蘑菇地理标志产品保护范围的函》（善政〔2005〕9号）提出的范围为准，为浙江省嘉善县姚庄镇现辖行政区域。

二、质量技术要求（一）培养料发酵。

1. 原辅材料：就地取材，按每100平方米计算干燥无霉变的稻草2400公斤，牛粪2400公斤；尿素40公斤、食用菌专用石膏50公斤、轻质碳酸钙25公斤、石灰50公斤。
2. 堆制发酵：室外发酵。经预堆的牛粪与经预湿的稻草，一层稻草、一层牛粪建堆；堆宽2.4至2.7米、堆高1.5米、堆长根据需要（长度不限）；翻堆3次，料温中心温度达 70 ± 5 ，堆期15天左右。
3. 后发酵：室内发酵。堆制发酵结束后，隔天进行加热升温发酵，料温达 60 至 62 保持6至8小时， 50 至 52 保持5至7天，料温降至 40 至 45 时即开门窗通风；

（二）栽培管理。

1. 播种及发菌管理：发酵结束通风1天，按1.2至1.5瓶/平方米的用种量混播进行均匀播种，采用经植物检疫部门检疫过的当地优质合格双孢蘑菇栽培种2796。播种后3至4天以关紧门窗为主，结合早晚通风换气，促进菌种萌发吃料。

吃料1寸深后可加大通风发菌，25至30天菌丝可长满整个料层。

2. 覆土：（1）覆土材料，按每100平方米计算：选用当地新鲜无霉变的砗糠300至350公斤；取用保护范围内无化学污染的湖泊水河泥2500至3000公斤；砗糠经5%石灰水浸泡2至3天捞起沥干后和河泥拌匀备用。（2）覆土：把准备好的砗糠水河泥充分拌匀后进行覆土厚度2.5至3厘米左右，松紧适度。（3）覆土后管理：覆土后通风2至4天到用手掀泥面不粘手为度；关紧门窗结合早晚通风换气，促使菌丝爬土；当大部泥逢中看到菌丝时通风，促使子实体形成。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com