

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第97号 - - 关于批准对泌阳花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\\_ti2020/320/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_320698.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/320/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_320698.htm) 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第97号）关于批准对泌阳花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》，我局组织了对泌阳花菇地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对泌阳花菇实施地理标志产品保护。

一、保护范围 泌阳花菇地理标志产品保护范围以河南省泌阳县人民政府《关于界定泌阳花菇原产地域产品保护范围的请示》（泌政文[2005]69号）提出的范围为准，为河南省泌阳县现辖行政区域。

二、质量技术要求（一）栽培管理。

- 1.栽培期：每年8月中旬至9月下旬，平均气温降至30℃以下。
- 2.原材料：以栎木、果木木屑为主料，以农作物秸杆（大豆杆、棉柴杆）、麦麸、生石灰为辅料，其中木屑不低于70%。
- 3.菌种：泌香1号、2号、3号的1、2、3级菌种。
- 4.拌料装袋：料拌匀，用石灰水调整pH值到6.5至7.5，含水量50%至55%，袋为23至25×55cm，装袋松紧适中，每袋折合干料2至2.5kg。
- 5.常压灭菌：温度达到100℃，灭菌时间不低于20个小时。
- 6.接种：简易接种箱接种并套袋。
- 7.发菌：需60天左右，保持发菌室干燥，灵活调节温度，加强通风换气，菌穴封闭后脱袋补氧，及时翻堆散热，适当打孔增氧，确保转色一致，适时出菇。
- 8.出菇期管理：建造菇棚，变温催蕾，适当通风，强光，温差刺激。

（二）采收与加工。

- 1.鲜销菇采收标准：大卷边、铜锣状，不开伞，无畸形。
- 2.鲜菇加工：脱水至含水

量46%，真空包装，0 至5 储运，保质期一年。3.干制菇采收标准：子实体7至8成成熟。4.干制菇加工：集中烘干脱水，含水量不大于13%。5.分级：按照子实体感官质量分级，保护范围为特级、一级、二级。（三）质量特色。1.感官特色：朵园、肉厚、质细、色白、爆花自然、外形美观，口感脆嫩爽滑，肉质无海绵感。

级别	直径 (cm)	厚度 (cm)	要求
		特级	4-6 3 柄短，天白爆花，大卷边，龟裂纹深，菌褶整齐，呈米黄色。
		一级	4-6 2 柄短，白花，大卷边，龟裂均匀，菌褶整齐，呈米黄色。
		二级	3-7 2 柄短，棕白各半，龟裂较浅，大卷边，菌褶整齐，呈米黄色。

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](http://www.100test.com)