

国家质量监督检验检疫总局公告2006年第64号 - - 关于批准对五营黑木耳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\\_ti2020/322/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_BD\\_E5\\_AE\\_B6\\_E8\\_B4\\_A8\\_E9\\_c80\\_322671.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/322/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_322671.htm) 国家质量监督检验检疫总局公告（2006年第64号）关于批准对五营黑木耳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》，我局组织了对五营黑木耳地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对五营黑木耳实施地理标志产品保护。

一、保护范围 五营黑木耳地理标志产品保护范围以黑龙江省伊春市五营区人民政府《关于确定五营黑木耳地理标志产品保护范围的函》（五政办发〔2005〕31号）提出的范围为准，为黑龙江省伊春市五营区现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）环境条件。要求选择光照充足，通风向阳，温差较大的林缘，做为出耳场。

（二）栽培管理。

- 1.生产季节：根据出耳季节、生产量，安排菌袋生产时间，10月至翌年5月初为菌袋生产期。
- 2.菌种选择：当地选育的黑29号木耳菌种，按生产技术规程的要求生产1、2、3级菌种。
- 3.栽培原料：材料选择柞树、桦树的木屑为佳，辅料选择无污染的麦麸、豆粉等。
- 4.装袋：采用机械统一用17×33聚乙烯袋，必须装实。
- 5.灭菌：常压蒸汽灭菌，达到100OC保持8小时。
- 6.接菌：灭菌后冷却至30OC以下，在无菌条件下接菌。
- 7.培养：接菌后移入培养室内，10天内，室温保持在25 至27 之间，以后为22 至24 之间，避光，每天通风2次，每次半小时，1个月后袋温不超过20 。
- 8.出耳管理：栽培方法为林下仿野生栽培法，要求黑木耳袋开30至50个小口。清理摆放地

的杂草和树枝，用石灰粉消毒后即可集中摆袋催芽。催芽：空气温度15 至25 ，昼夜温差10 以上，空气相对湿度85 %至90%，等待耳基形成。（三）采摘和加工。1.采摘：耳片肥厚、刚舒展开，腹面未见弹射出白色孢子粉前就要采收。应当在雨过天晴，耳片稍干时采收。采大留小，用手拧下，避免带出培养料。采后及时分选、晾晒，使含水量不超过13%。2.干制：选择通风向阳的地方，当天气晴朗，光照充足时，可将鲜耳薄摊于架离地面的苇席或尼龙纱上，晾晒1至2天即可晒干。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)