

国家质量监督检验检疫总局公告2005年第207号卢氏黑木耳地理标志产品保护 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/325/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_325039.htm 国家质量监督检验检疫总局公告(2005年第207号) 根据《地理标志产品保护规定》，我局组织了对卢氏黑木耳地理标志产品保护的审查。审查合格，现批准自即日起对卢氏黑木耳实施地理标志产品保护。

一、保护范围 卢氏黑木耳地理标志产品保护范围以河南省卢氏县人民政府《关于确定卢氏黑木耳地理标志产品保护范围的通知》（卢政[2004]32号）提出的范围为准，为河南省卢氏县狮子坪乡、沙河乡、双槐树乡、文峪乡、瓦窑沟乡、汤河乡、横涧乡、潘河乡、徐家湾乡、磨沟口乡、木桐乡、官坡镇、范里镇、五里川镇、朱阳关镇、杜关镇、官道口镇、东明镇、城关镇等19个乡镇现辖行政区域。

二、质量技术要求（一）栽培管理。

- 1.生产季节：点菌时间春季为3月，秋季为9月。
- 2.场地选择：选择通风、向阳、水源充足，场地平整，百米内无污染的地方。
- 3.菌种选择：当地选育的黑5号、向阳1号、向阳2号木耳种，按NY528-2002《食用菌菌种生产技术规程》的要求生产1、2、3级种。
- 4.栽培材料：段木材料为桦树、栎树和阔叶树种，以10年生，胸径10cm为佳。代用原料应为上述树种的木屑，其中木屑占60%，玉米芯秸秆等占20%，其它辅料占20%。按NY5099-2002《食用菌栽培基质安全技术要求》备料生产。
- 5.装袋与灭菌：用低压高密度聚乙烯塑料袋装料，规格为15cm×30cm×0.04cm的折角袋，料高为袋长的3/5，装湿料0.7kg，套上颈圈（内径4cm、

高3cm) 其上包一层牛皮纸。采用常压灭菌, 当灭菌灶内温度达到100℃后, 干袋以下需保持6至8小时, 干袋以上需保持10-12小时。

6.点菌: 段木点菌: 直径10cm的耳杆, 打孔4行, 孔深1.5cm, 孔距10cm, 行距6-8cm。4瓶(750ml)菌种, 点10根耳杆。点菌后用树皮盖封好。袋装点菌: 点菌应在无菌的环境中进行, 每袋打孔2个, 孔深2.5cm。每瓶(750ml)菌种接40袋, 接种后用3.5cm×3.5cm的胶纸封口。

7.袋载黑木耳的管理: (1) 培菌: 料袋点菌后移入培菌室内, 点菌后10天内, 室(棚)温度保持在25℃~27℃之间, 以后应为22℃至24℃之间, 空气相对湿度为55%~60%, 避光, 每天通风2次, 每次半小时, 养菌50天, 后10天袋温不超过20℃。

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