



中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2841—2017

黑木耳菌包生产技术规程

Technical regulations for the production of *Auricularia auricular* Spawned Bag

2017-06-05 发布

2017-09-01 实施

国家林业局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家林业局提出。

本标准由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)归口。

本标准起草单位:黑龙江省牡丹江林业科学研究所、黑龙江省绥阳林业局、黑龙江省亚布力林业局。

本标准主要起草人:郑焕春、李淑玲、栾泰龙、杜运长、付静、王建满、赵祥君、施汉钰、郭劲鹏、金虎、张文艳、徐绍娣、孙鑫河、刘坤、逢宏扬。

黑木耳菌包生产技术规程

1 范围

本标准规定了黑木耳(*Auricularia auricula-judae*)菌包生产的环境及厂房,厂区布局,工艺流程及管理,病虫害防治,生产记录和留样,包装、储存和标识的技术要求。

本标准适用于生产黑木耳菌包的技术管理。

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。

GB 4285 农药安全使用标准

GB/T 5483 天然石膏

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8321 农药合理使用准则(所有部分)

GB 19169 黑木耳菌种

NY/T 119 饲料用小麦麸

NY/T 122 饲料用米糠

NY/T 5099—2002 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

3 环境及厂房要求

3.1 场地应选择地势较高,无积水,周围无工业“三废”和畜禽舍、垃圾(粪便)场、食用菌栽培区、各种污水及其他污染源(如水泥厂、石灰厂、火力发电厂等)的地方,远离医院、学校等公共场所。

3.2 场地应远离污染源和主要交通主干道 300 m 以上,且交通方便。

3.3 场区应有水源、电源,宜有调温设备。

3.4 厂房结构宜砖木、砖混、彩钢结构,水泥地面,四壁及天棚表面白色、光洁。

3.5 场区应干净整洁,保持环境卫生。应防止场内培养料堆制发酵及废弃物处理对周围环境产生不良影响。

4 厂区布局

4.1 布局要求

生产场地划分为原料区、操作区、无菌区、培养区 4 个区域(参见附录 A)。

4.2 原料区

原料区应为单独区域,原料尽量随用随进,减少储备量。