



中华人民共和国国家标准

GB/T 39357—2020

银耳栽培基地建设规范

Specification for construction of cultivation base of white jelly fungus

2020-11-19 发布

2021-03-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国银耳标准化工作组归口。

本标准起草单位：古田县食用菌研发中心、四川省农业科学院土壤肥料研究所、古田县食用菌产业管理局、巴中市通江银耳科学技术研究所、福建天天源生态农业开发有限公司。

本标准主要起草人：金珊珊、彭卫红、郑瑜婷、雷银清、彭冬祥、余新敏、张琪辉、赵树海、何晓兰、刘如县。

银耳栽培基地建设规范

1 范围

本标准规定了银耳栽培基地(以下简称“基地”)建设规范的术语和定义、环境要求、建设内容、管理制度。

本标准适用于银耳袋栽基地、银耳段木栽培基地建设。

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/T 29369 银耳生产技术规范

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 2375 食用菌生产技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

栽培基地 cultivation base

具有一定规模、设施完善、管理规范、银耳接种至子实体成熟阶段的人工培育场所。

3.2

银耳袋栽 cultivation of white jelly fungus in special bag

以专用袋为容器栽培银耳的方法。

3.3

段木 log

按一定规格锯断的尚未接种的木段。

[GB/T 12728—2006,定义 2.6.29]

3.4

银耳段木栽培 cultivation of white jelly fungus with log as substrate

以段木为基质栽培银耳的方法。

3.5

耳棒 inoculated log

接入银耳菌种后的段木。

3.6

耳堂 shed

摆放耳棒的场所。

3.7

季节性栽培 seasonal cultivation

利用一年中适宜的自然气候进行人工栽培。