ICS 65.020.20

CCS B 05

|  |
| --- |
|  |

DB1308

承德市地方标准

DB 1308/T \*\*\*—2024

|  |
| --- |
|  |

富硒黑木耳栽培技术规程

（征求意见稿）

|  |
| --- |
|  |
|  |

2024-\*\*-\*\* 发布

2024-\*\*-\*\* 实施

承德市市场监督管理局   发布

前  言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由承德市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：承德市农产品质量监督检测中心。

本标准主要起草人：王丽英、袁瑞敏、陈柏华、张铁军、刘国文、朱广宇、乔红碧、杨立欣、冯楷斌、王健强、刘延民、鲍民胡、白云红、杜宏儒、刘伟静。

富硒黑木耳栽培技术规程

1. 范围

本文件规定了富硒黑木耳栽培的产地环境、菌种选择、硒源、栽培基质、栽培技术管理、病虫害防治、采收、干制、硒含量检测要求。

本文件适用于富硒黑木耳的栽培。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 3095 环境空气质量标准

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GH/T 1135 富硒农产品

NY/T 5010 无公害食品 种植业产地环境条件

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

DB 13/T 1048 无公害全日光露地黑木耳生产技术规程

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

富硒黑木耳

通过生长过程自然富集硒或通过硒生物营养强化技术，而非收获后或加工中添加硒，所获得的富含微量元素硒的黑木耳，硒含量符合 GH/T 1135 中食用菌类（以干重计）规定范围。

1. 产地环境

产地环境要求冬暖夏凉、地势平坦、通风良好、水源充足，符合 NY/T 5010 的规定，环境空气质量符合 GB 3095 中的规定，生产用水符合 GB 5749 中的规定。

1. 菌种选择

选择菌丝洁白健壮、无污染、优质、高产、抗逆性强、市场需求的适宜的适龄菌种，如大山黑、黑威15、黑威伴金、清灰小碗等。

1. 硒源

生物活性硒。

1. 栽培基质

培养料宜选择新鲜、无霉、无虫、无异变的天然或添加生物活性硒肥的原材料做主料和辅料，且符合 NY 5099 的规定，硒含量2mg/kg～4mg/kg（以纯硒计）为宜。栽培基质添加生物活性硒肥，需充分搅拌混匀，避免硒肥流失，装袋后结合基地正常的生产方式，灭菌、接种，栽培管理方式与基地常规培养相同。

1. 栽培技术管理

按照 DB13/ T 1048 中第6章执行。

1. 病虫害防治

按照DB 13/ T1048 中第7章执行。

1. 采收

耳片充分舒展变软，耳根收缩，耳边内卷，选择晴好天气及时采收，原则上采大留小。

1. 干制

木耳采收后使用网状物进行晒干或采用烘干设备进行烘干，子实体含水量小于13%时装袋。

1. 硒含量检测

按照 GB 5009.93 测定方法检测。

———————————