

团 体 标 准

T/ZSJX 1101—2019

金针菇工厂化生产技术规程

Technical code of practice for industrial production of *Flammulina velutipes*

2019-05-15 发布

2019-05-20 实施

中国食用菌协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地环境	1
5 设施与设备	2
6 生产工艺流程	3
7 生产工艺技术	3
8 采收与包装	5
9 运输与贮存	6
附录 A (资料性附录) 金针菇工厂化生产配料方案	7
参考文献	8

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食用菌协会提出并归口。

本标准主要起草单位：上海雪榕生物科技股份有限公司、天水众兴菌业科技股份有限公司、江苏华绿生物科技股份有限公司。

本标准参与起草单位：如意情生物科技股份有限公司、山东友和菌业有限公司、福建万辰生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：杨勇萍、余养朝、陶军、王健坤、陈珠凉、林启相、冯占、余荣琳、袁斌、李博、刘建军、陈福永、孙兆洋、程越。

金针菇工厂化生产技术规程

1 范围

本标准规定了金针菇工厂化生产的产地环境、设施与设备、生产工艺流程、生产工艺技术、采收与包装、运输与贮存。

本标准适用于金针菇工厂化生产。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12728—2006 食用菌术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 528—2010 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

3 术语和定义

GB/T 12728—2006 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

工厂化生产 industrial production

模拟生态环境、自动化(智能化)控制、机械操作、现代化管理于一体的生产模式。即按照食用菌生长周期所需,利用温、湿、风、光控设备创造适宜环境,利用机械设备实现自动化操作的周年生产方式。

4 产地环境

4.1 厂房周围交通便利,保证生产用水、用电,具备高温蒸汽,无污水和其他污染源,厂房卫生环境及相关操作应符合 GB 14881 的要求,新建厂房场地环境宜参照 NY/T 5010。

4.2 厂房从布局结构功能上应满足金针菇工厂化生产的基本需求,其主要分区应包括:

- a) 主辅料库,存放用于生产所需的主辅材料的场所;
- b) 拌料装料车间,对主辅料调配、加水、装瓶/袋制成培养基的场所;
- c) 灭菌车间,利用灭菌设备对完成装配的培养基进行灭菌的场所;
- d) 净化冷却接种室,在相对无菌的环境中,对灭菌冷却后的培养基用已培育成熟的菌种进行接种操作的场所;