

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0067—2023

江西绿色生态 黑木耳

Jiangxi Green Ecology-*Auricularia heimuer*



2023 - 10 - 14 发布

2023 - 10 - 21 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言 II

引 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 基本要求 2

5 评价要求 3

6 品牌互认 4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西三爪仑绿色食品开发有限责任公司、靖安县市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：茅义林、舒卫才、李鸥叶、徐浩、刘文清、冯昊瑞。

引 言

“江西绿色生态 黑木耳”指标水平说明：

- 本文件与 GB/T 6192-2019《黑木耳》和 LY/T 1207-2021《黑木耳》相比，感官指标和理化指标符合其中“一级”黑木耳产品要求；
- 本标准中要求“农药最大残留限量”符合 NY/T 393《绿色食品农药使用准则》和 NY/T 749《绿色食品 食用菌》的要求；
- 本标准中要求污染物限量要求（干重计）“铅（以 Pb 计） ≤ 0.5 mg/kg，镉（以 Cd 计） ≤ 0.3 mg/kg，无机砷（以 As 计） ≤ 0.3 mg/kg，甲基汞（以 Hg 计） ≤ 0.08 mg/kg”，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》中“铅（以 Pb 计） ≤ 1.0 mg/kg，镉（以 Cd 计） ≤ 0.5 mg/kg，无机砷（以 As 计） ≤ 0.5 mg/kg，甲基汞（以 Hg 计） ≤ 0.1 mg/kg”的要求。

江西绿色生态 黑木耳

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 黑木耳”品牌认证的基本要求、评价要求、品牌互认等内容。

本文件适用于黑木耳产品的生产经营组织申请“江西绿色生态”品牌的自我评价和第三方认证活动。“江西绿色生态 黑木耳”的产品质量检测可参照本文件执行。

2 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.10 食品安全国家标准 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.175 粮食和蔬菜中2,4-滴残留量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 8978 污水综合排放标准
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB/T 12533 食用菌杂质测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15672 食用菌中总糖含量的测定
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB 19169 黑木耳菌种
- GB 23200（所有部分） 食品安全国家标准
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 24256 产品生态设计通则
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理导则
GH/T 1422 黑木耳栽培技术规程
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品农药使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 749 绿色食品 食用菌
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1453 蔬菜及水果中多菌灵等16种农药残留测定液相色谱-质谱-质谱联用法
NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DB36/T 420 江西省工业企业主要产品用水定额
DB36/ 852 鄱阳湖生态经济区水污染物排放标准
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

GB/T 6192、DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

江西绿色生态 黑木耳 Jiangxi Green Ecology-*Auricularia heimuer*

符合“江西绿色生态”品牌评价通用技术要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证活动的黑木耳产品。

4 基本要求

4.1 生产主体要求

4.1.1 企业应具备食品生产许可证，且近三年未发生重大安全生产和食品安全事故。

4.1.2 企业应按照 GB/T 19001、GB/T 24001、GB/T 22000 的要求，建立并运行质量管理体系、环境管理体系和食品安全管理体系，同时符合 GB/T 26630 的基本要求，宜开展 ISO 9001、ISO 22000 或绿色食品认证。

4.2 场地环境要求

4.2.1 生产环境空气、土壤、水质、基质应符合 NY/T 391 的要求。农药使用要求最低应符合 NY/T 393 的规定，鼓励企业按照有机生产要求，不使用化学合成的农药。

4.2.2 生产场所应清洁卫生，生态环境良好。周边 5 km 内无污染源；3 km 内无工业废弃物、危险废弃物堆放和填埋场；100 m 内无禽畜舍、生活垃圾场和死水水塘等危害食用菌的病虫源滋生地。

4.3 菌种要求

黑木耳菌种质量应符合GB 19169的要求，从具有《菌种生产许可证》单位引种，不应使用来历不明、种性不清、随意冠名的菌种和农艺性状未经系统试验验证的组织分离物作种源生产菌种。

4.4 生产加工要求

4.4.1 厂房应有各自隔离的摊晒场、原材料库、装袋间、灭菌间、冷却室、接种室、培养室等。菌棒生产厂房应按照工艺流程合理布局。

4.4.2 干制黑木耳生产工艺流程为：采收→清洗→烘干→分拣→袋装→入库→成品。采收后的产品质量应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的要求。

4.4.3 生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的要求。

4.4.4 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.4.5 生产企业应配套黑木耳种植基地，若将菌棒分发给农户种植应符合 GH/T 1422 的要求。

4.5 包装储运要求

4.5.1 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。标签应符合 GB 7718 的要求。

4.5.2 内包装应符合 GB 4806.7 和 GB 9683 的规定。外包装宜采用瓦楞纸箱或泡沫周转箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求，泡沫周转箱应具有防湿、耐压功能。

4.5.3 应在通风、阴凉干燥、洁净、有防潮设备及防霉、防虫、防鼠设施的常温条件下库房贮存，不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。

4.5.4 运输时不得与有毒物品混装，不得使用有毒、有害物质污染的运输工具运载。

5 评价要求

5.1 对于符合第 4 章基本要求的黑木耳，由第三方认证机构按照表 1 的要求开展“江西绿色生态 黑木耳”的评价。

表 1 “江西绿色生态 黑木耳”产品评价指标

序号	一级指标	二级指标	评价方式/检测方法
1	资源节约	企业用水定额应符合 DB36/T 420 的要求	查看能源计量使用记录、生产管理制度文件、生产记录、采购凭证，实地走访
2		应积极引进先进生产技术，节约能源资源和人力成本，提高生产效率	
3		包装应符合 NY/T 658 的要求，宜采用可再生利用和可降解材料，贮存运输应符合 NY/T 1056 的要求	
4		黑木耳栽培地宜与生产加工场所相近，减少污染风险，降低运输成本	
5		包装的设计和用量应符合 GB 23350 的要求，实行减量化包装	
6	环境保护	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方规定的污染物排放总量的控制指标	查看环境监测结果，排放限值以当地环境部门允许值为准
7		生产污水排放应符合 GB 8978、DB36/ 852 的规定和相关法律法规要求	
8		废气最高可排放浓度应符合 GB 16297 的规定和相关法律法规要求	
9		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定和相关法律法规要求	
10		若客户对包装有特殊要求时，按照合同要求进行包装，但包装材料不得对黑木耳的食品安全性和环境保护有任何影响	查看包装材料、采购凭证和相关检测报告
11	生态协同	企业宜参照 GB/T 24256 的要求，充分利用自然资源的生态设计，减少产品整个生命周期中产生的不利环境影响，开发更生态、更经济、可持续发展的产品系统	查看制度文件，工艺路线、加工过程

表1 “江西绿色生态 黑木耳”产品评价指标（续）

序号	一级指标	二级指标		评价方式/检测方法	
12	生态协同	企业宜参照 GB/T 33635 的要求，推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源利用效率，改善环境绩效，实现绿色发展		查看制度文件，工艺路线、加工过程	
13	质量引领	感官指标	形态	耳片完整均匀，耳瓣舒展或自然卷曲	在常温、清洁、干燥、光线良好的场所，放置于白瓷盘上目测观察
14			色泽	耳正面纯黑褐色，有光泽，耳背面略呈灰白色，正背面分明	
15			霉烂耳、虫蛀耳	不得检出	
16			气味	具有黑木耳应有的气味，无异味	在常温、清洁、干燥、光线良好、无异味的场所鼻嗅判断
17			最大直径 ϕ_{max} ，cm	$0.8 \leq \phi_{\text{max}} \leq 2.5$	GB/T 6192
18			耳片厚度，mm	≥ 1.0	GB/T 6192
19			杂质，%	≤ 0.3	GB/T 12533
20		理化指标	干湿比	1:10 以上	GB/T 6192
21			水分，%	≤ 12.0	GB 5009.3
22			灰分（以干质量计），%	≤ 6.0	GB 5009.4
23			总糖（以转化糖计），%	≥ 22.0	GB/T 15672
24			粗蛋白质，%	≥ 7.0	GB 5009.5
25			粗脂肪，%	≥ 0.4	GB 5009.6
26			粗纤维，%	3.0-6.0	GB 5009.10
27		农药最大残留限量	应符合 NY/T 393 和 NY/T 749 的要求，依据生产实际选择应检项目		查看检测报告，GB 23200（所有部分），NY/T 1453
34	污染物限量	铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.5 （干重计）	查看检测报告，GB 5009.12	
		镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.3 （干重计）	查看检测报告，GB 5009.15	
		无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3 （干重计）	查看检测报告，GB 5009.11	
		甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.08 （干重计）	查看检测报告，GB 5009.17	
35	净含量	应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定		JJF 1070	
	保质期	在阴凉通风干燥的环境中存放时，保质期为一年		查看生产记录和包装	
36	贮存运输	企业宜建立冷库贮存和冷链物流为一体的生产加工基地，降低产品变质风险，增加产品质量稳定性		实地走访，查看制度文件	
37	溯源管理	企业宜建立质量追溯系统，记录从原材料、生产、加工、贮存、运输等全过程的关键信息		查看溯源信息或相关文件记录	
注：“江西绿色生态”评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指DB36/T 1138的第5章中规定的资源节约属性、环境保护属性、生态协同属性和质量引领属性。二级指标是一级指标的具体化。					

5.2 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循科学性、先进性、合理性和适用性原则。

6 品牌互认

- 6.1 通过“赣鄱正品”品牌臻品认定的黑木耳产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的黑木耳产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”臻品品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的黑木耳产品，接受双方品牌监督管理的有关规定，且在同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益。
-