



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 29369—2012

---

## 银耳生产技术规范

Technology regulation for white jelly fungus production

2012-12-31 发布

2013-07-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国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：古田县食用菌产业管理局、福建农林大学菌物研究中心、福建省食用菌技术推广总站、福建省标准化研究院。

本标准主要起草人：阮淑珊、雷银清、朱坚、吴小平、黄聿善、邓优锦、温志强、彭冬祥、戴维浩、张汉文、赵理、曾丽平、高华娟、谢福泉、杨永彬。

# 银耳生产技术规范

## 1 范围

本标准规定了银耳生产的术语和定义、生产场所及设施、菌袋制作、菌丝培养、栽培管理和采收。  
本标准适用于银耳代料袋栽生产。

## 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/T 5483 天然石膏

NY/T 119 饲料用小麦麸

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**白毛团 mycelium pellet**

银耳菌丝与香灰菌丝混生在培养基表面形成的白色菌丝团。

### 3.2

**菌袋 mycelia colonized bag**

塑料袋装入培养料、灭菌并接种后,形成培养料和菌丝体的混合体。

### 3.3

**翻袋 turning**

在发菌期间,为了调节温度、通气和检查杂菌污染情况,进行有规律翻动、交换菌袋位置、剔除被杂菌污染的菌袋的操作过程。

### 3.4

**袋距 distance between two bags**

菌袋摆放在床架上时,相邻菌袋之间的距离。

### 3.5

**原基 primordium**

尚未分化的原始子实体的组织团。

### 3.6

**拌种 spawn homogenizing**

在无菌条件下,将适龄银耳菌种搅碎、拌匀的操作过程。