金华市地方标准

《袋栽海鲜菇工厂化生产技术规程》

编制说明

义乌市龙川农业开发有限公司

2023 年 3 月 3 日

金华市地方标准《袋栽海鲜菇工厂化生产技术规程》

一、项目背景

海鲜菇属于白蘑科玉蕈属，是北温带一种优良的食用菌，又名真姬菇、玉蕈等。经成分测定，海鲜菇富含蛋白质、氨基酸、维生素、酚类、多糖、微量元素等营养素，常见的18种氨基酸在海鲜菇中全部含有，含量占干重的13.975%，其中人体所必须的8种氨基酸也全部含有，且占氨基酸总量的37.86%，因此海鲜菇不仅具有诱人的鲜味，还具有丰富的营养价值，近年来深受中国、日本、韩国等亚洲国家消费者的喜爱。

金华市食用菌产业在全省食用菌产业呈现“一增二减”的态势下实现接种规模、产量和产值“三增长”。尤其是海鲜菇，金华市是浙江省海鲜菇的绝对主产区，总产量多年来占全省90%以上，主要分布在义乌市、金东区。目前金华市甚至省内的海鲜菇已基本无自然栽培模式，都为工厂化周年化生产，但工厂化生产技术各不相同，亟需统一生产技术标准，为科技强农、机械强农奠定基础。因此，制定该项地方标准具有重要的现实意义，通过该标准实施，可促进海鲜菇规模化发展，增加经济、社会、生态效益，对金华市海鲜菇产业提质增效具有积极意义。

二、工作简况

（一）任务来源

为更好推动我市袋栽海鲜菇工厂化生产，经批准将《袋栽海鲜菇工厂化生产技术规程》地方标准列入 2022 年第一批金华市地方标准制修订计划（金市监便签〔2022〕77 号）。根据标准制定相关要求和工作计划，编制了《袋栽海鲜菇工厂化生产技术规程》及编制说明。本技术标准的任务来源是金华市市场监督管理局。

（二）起草单位

本标准以义乌市龙川农业开发有限公司作为主持单位，浙江广诚生物科技有限公司、金华市经济特产技术推广站、金华市农业科学研究院作为协作单位，参与标准起草、论证等工作。

主持单位义乌市龙川农业开发有限公司，成立于 2010 年 5 月，是一家集食用菌研发、菌种培育、栽培、加工与销售为一体的市级农业龙头企业，注册商标“腾茸”牌，为金华市著名商标。现有海鲜菇智能化栽培室 40 座、厂房 10000 ㎡。自 2015 年来，海鲜菇工厂化生产工艺经不断完善熟化，目前已达到日产菌袋 12000 袋规模，日产海鲜菇 6 吨，生产的海鲜菇菇形平整、匀称、紧实。现已成为浙江省农业机械化示范基地、浙江省无公害农产品生产基地、省级示范基地“特色菌园”、金华市放心农产品示范基地、义乌市精品农业示范基地、义乌市“十佳”农业龙头企业，产品被评为浙江精品鲜菇，同时被认定为第三批浙江省农民

田间学校。

（三）主要工作过程

标准主持单位义乌市龙川农业开发有限公司多年来一直从事海鲜菇工厂化生产，拥有丰富的生产经验， 2022 年标准立项以后，起草单位严格按照地方标准制定要求开展标准制定工作。标准制定工作过程如下:

1、成立标准起草工作组，制定工作方案，启动标准项目。

标准立项后，迅速成立了以义乌市龙川农业开发有限公司、浙江广诚生物科技有限公司、金华市经济特产技术推广站、金华市农业科学研究院等起草单位业务人员为主体的标准起草工作小组。标准起草小组成员均为海鲜菇生产企业或食用菌业务管理部门专业技术人员，业务熟悉，具有丰富的实践经验，较强的专业素质。起草小组成立后，制定了详细的工作计划，各成员各司其职，分工明确，严格按照计划开展标准起草工作。

2、调查研究，收集资料，撰写标准草案。

在标准起草前，起草小组成员对义乌市龙川农业开发有限公司、浙江广诚生物科技有限公司、金华市挺美科技有限公司三家海鲜菇工厂化生产企业开展了调研，与海鲜菇生产企业管理人员、技术人员及有关专家进行座谈，交流了海鲜菇工厂化生产的技术要求和特点，听取并采纳了多方面的意见建议，同时查阅了相关资料，了解了当前海鲜菇工厂化生产的现状和存在的问题;

参考了相关技术标准，在总结相关有用信息后，起草了《袋栽海鲜菇工厂化生产技术规程》标准草案。

3、召开标准修订工作研讨会，形成征求意见稿。

2022 年 10 月，组织召开标准制定研讨会，标准起草小组邀请海鲜菇工厂化生产主体、省内有关专家对标准草案进行了讨论，根据标准编写要求，对标准草案全文进行修改完善，并最终形成标准征求意见稿。标准征求意见稿件将在金华市农业农村局网站和浙江标准在线网站上公开征求意见一个月，并向政府部门、行业协会、企业、高等院校、科研院所以及海鲜菇生产企业技术人员广泛征求行业意见。

（四）标准主要起草人及所做的工作

主要起草人：周树东、郑涛、王园珍、吕晓东、朱丽娜、丁奇文、倪韶辉、张鹏博、吴云峰、李珊、赵永良、陈健锋、陆玫丹、王洁、边晓东、陈晓、余苏凤。

主要工作：根据起草小组任务分工，标准起草由周树东总体负责，负责制定项目实施方案、组织召开工作会议、汇总专家意见，完善标准草案等；郑涛、王园珍、吕晓东、朱丽娜、丁奇文、倪韶辉、张鹏博、吴云峰、李珊、赵永良、陈健锋、陆玫丹、王洁、边晓东、陈晓、余苏凤负责项目具体实施，负责前期资料查阅收集、标准论证、修正完善标准文本内容及格式等工作。

三、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

1、本标准与法律法规规章、国家标准、行业标准相协调，标准本身各部分之间相协调，符合我市实际情况

2、本标准按照 GB/T1.1-2020《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。

（二）确定标准主要内容的依据

一是定本标准的制定是立足我市海鲜菇生产实际，在前期对全市海鲜菇工厂化生产企业开展充分调研的前提下，广泛听取海鲜菇工厂化生产主体及相关行业专家的意见建议后，最终形成的标准；二是本标准的制定，查阅了大量相关资料，相关内容部分引用了已制定的国家标准、行业标准等。

四、预期的经济效果

本标准发布实施后，将结合农业双强行动、浙江省产业团队等项目，进一步提高袋栽海鲜菇机械化生产水平，增加全市海鲜菇年产规模，提高海鲜菇单袋产量，提升海鲜菇产品品质、创造标准化生产品牌，增加海鲜菇生产业主的经济收入，提升经济效益。通过袋栽海鲜菇工厂化生产示范效应推进金华市海鲜菇产业提质增效，增大海鲜菇生产规模、产量，增加食用菌产业产值。

五、征求意见情况

标准制定过程中与海鲜菇规模种植主体、行业专家，组织开展标准制定研讨会，形成了标准征求意见稿件。标准征求意见稿件将在金华市农业农村局网站和浙江标准在线网站上公开征求意见一个月，并向政府部门、行业协会、企业、高等院校、科研院所以及海鲜菇种植技术人员广泛征求行业意见，根据所征求意见结合实际情况修改标准，形成标准送审稿。

六、采用国际标准和国外先进标准的程度，与国际、国外同类标准水平的对比情况与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

无

七、与有关现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与现行法律、法规和强制性标准无相互矛盾和抵触的条款。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无

九、作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性地方标准发布实施。

十、贯彻标准的要求和措施建议

该标准发布实施后，建议在金华市各级食用菌管理部门、海鲜菇种植业主中开展标准宣讲，详细解读标准相关内容及注意事项，更好地推动我市海鲜菇产业发展。

十一、废止现行有关标准的建议

无

十二、其他应予说明的事项

无

义乌市龙川农业开发有限公司

2023 年 3 月