

中华人民共和国国家标准

《GB 19172-2003 平菇菌种》（征求意见稿）

编制说明

标准起草工作组

2025年2月

一、工作简况

（一）任务来源

根据“关于开展 2023 年食用菌行业强制性国家标准复审工作的通知（沪农科质字（2023）11 号）”，2023 年 10 月 25 日，受农业农村部农产品质量安全监管司委托，农业农村部食用菌标准化技术委员会（筹）在上海组织有关专家，对原中国农业科学院土壤肥料研究所、中国微生物菌种保藏管理委员会农业微生物中心、原河南省科学院食用菌工程技术中心负责起草的国家标准《GB 19172-2003 平菇菌种》进行了复审，从强制性国家标准的适用性、规范性、时效性和协调性等方面给出的复审内容和判定结果，复审结论为“修订”，由中国农业科学院农业资源与农业区划研究所主持标准修订工作，计划号为 20241041-Q-326。

（二）修订背景

平菇是我国产量居于第三位的大宗食用菌种类，2023 年度产量 613 万吨。平菇具有适应性强、耐储性差、货架期短的特性。由于适应性强，对栽培技术、设施设备、出菇管理的要求相对较低，投资要求不高，因此中等规模农业式生产是目前占据主导地位的生产方式。农业式生产成本低，平菇成为栽培农户最多选择的种类，与农民增收、乡村振兴关系密切。平菇耐储运性低于多数食用菌种类，同时不宜干制销售。这一特点导致平菇不适宜规模化生产，而适合于中小规模的分散栽培生产。分散栽培决定了多数栽培者需要购买菌种自行生产菌袋和出菇，而更普遍的情况是从外地引进母种或原种，自繁自用，种源安全性无法保障。农业式生产栽培设施相对简陋，环控能力差，小农小户作坊式生产的技术落后，不规范繁育导致菌种质量参差不齐，栽培产量、品质、抗性全面降低，严重制约了产业发展。GB 19172-2003 平菇菌种的标准规范了平菇菌种的生产、流通和使用，自 2003 年 12 月 1 日起正式实施以来，为保障我国平菇产业的健康稳定发展方面做出了巨大贡献。

随着人工成本提高和比较效益的下降，现阶段生产对平菇菌种质量提出了更高的要求；随着社会经济变化和产业转型升级，新技术、新方法、新工艺不断涌现，然而本标准实施 20 年之久，亟需对相关指标进行更新调整，以促进菌种质量提高，保障平菇产业持续健康发展。

(三) 修订过程

1. 成立标准起草组

为了保证标准修订的全面性和专业性，项目任务下达后，项目牵头单位中国农业科学院农业资源与农业区划研究所立即成立国标修订工作组，主要包含不同领域的专家和利益相关者，确保修订过程中各方面因素的周全考虑。与此同时，制定了修订计划并进行了任务拆解，具体分工见表 1。

表 1 标准修订工作组成员及分工

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
				项目负责人，统筹协调
				参与标准制定全过程，标准撰写
				资料收集，文本审核
				参与标准制定全过程，标准撰写，文本修改
				参与标准制定全过程，标准撰写，文本修改
				参与标准制定全过程，标准撰写，文本修改
				资料收集，产业调研
				资料收集，产业调研

2. 资料收集及调研

国标修订工作组充分讨论和研究了复审专家给与的修订意见和建议，进一步细化修订事项和条款，系统收集相关政策法规和文献资料进行梳理分析。重点围绕平菇菌种的质量要求、试验方法、检测规则及标签、标志、包装、贮运等重要环节开展相关调研。

(1) 资料收集

标准起草前，开展了充分的相关标准查阅及资料的收集工作。经食品伙伴网下载中心食品标准检索，截至到 2025 年 2 月 1 日，和平菇有关的国家和行业

标准有 2 项，和食用菌菌种有关的国家和行业标准有 15 项，具体见表 2。相关地方标准和团体标准较多，未统计。

表 2 相关国家和行业标准汇总表（17 项）

序号	标准号	标准名称
1.	GB/T 23189-2008	平菇
2.	NY/T 2715-2015	平菇等级规格
3.	GB 19170-2003	香菇菌种
4.	GB 19169-2003	黑木耳菌种
5.	GB 19171-2003	双孢蘑菇菌种
6.	GB/T 23599-2009	草菇菌种
7.	GB/T 37671-2019	金针菇菌种
8.	GB/T 29368-2012	银耳菌种生产技术规范
9.	NY 862-2004	杏鲍菇和白灵菇菌种
10.	NY/T 1742-2009	食用菌菌种通用技术要求
11.	NY/T 1846-2010	食用菌菌种检验规程
12.	NY/T 1731-2009	食用菌菌种良好作业规范
13.	NY/T 1284-2007	食用菌菌种中杂菌及害虫的检验
14.	NY/T 1097-2006	食用菌菌种真实性鉴定 酯酶同工酶电泳法
15.	NY/T 1730-2009	食用菌菌种真实性鉴定 ISSR 法
16.	NY/T 1845-2010	食用菌菌种区别性鉴定 拮抗反应
17.	NY/T 1743-2009	食用菌菌种真实性鉴定 RAPD 法

此外还收集了相关的其它国家标准，主要包括 GB/T 12728-2006《食用菌术语》、GB/T 191 包装储运图示标志等相关标准。

（2） 产业调研

标准起草组人员对北京、山东、河南、四川、广西、贵州、福建等地进行产业调研，了解平菇菌种生产和使用情况，为修订标准做好充分的技术准备。

（3） 标准征求意见稿的编写

标准文件按照 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》的要求起草。

在资料收集和产业调研的基础上,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》要求,工作组对标准的范围、主要技术指标、最新政策规定采用等内容进行了修订,编写形成了本征求意见稿。

二、编制原则和主要内容

(一) 编制原则

1. 协调一致性原则

标准按照 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》规定的要求进行编写,在编制过程中,始终遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则,条款尽可能规定具体、准确。

2. 先进性原则

标准综合借鉴现有研究成果,具有科学的理论和丰富的实践基础,确保先进性。

3. 可操作性原则

广泛调研平菇生产全程质量控制的实际情况,充分征求质量安全、质量检测、农业标准化、平菇生产经营等领域专家的意见,通过反复论证,确保标准的适用性和可操作性。

(二) 主要修订内容及其确定依据

1. 前言

将标准起草单位名称“中国农业科学院土壤肥料研究所”更名为“中国农业科学院农业资源与农业区划研究所”。2003 年 5 月,中国农业科学院根据科技部、财政部、中编办文件《关于农业部等九个部门所属科研机构改革方案批复》(国科发政字[2002]356 号)和中共中国农业科学院党组文件《关于唐华俊等六名同志的任职通知》(农科院党组发[2003]8 号)对中国农业科学院土壤肥料研究所、中国农业科学院农业自然资源与农业区划研究所进行合并重组,并在中国农业科学院土壤肥料研究所基础上更名为中国农业科学院农业资源与农业区划研究所。

2. 引言

删除“我国采用三级扩大繁育程序(即母种、原种、栽培种)培育平菇菌种”。根据定义,母种、原种、栽培种三者间的主要区别在于繁育容器和基质,适用于

固体菌种的生产制作。随着行业发展，菌种型式逐渐多样化，目前发酵罐液体菌种已经成为大中型企业制作菌种的主流，母种、原种、栽培种的定义并不适用于液体菌种，故删除（主要参考《中国食用菌栽培学》和《珍稀食药食用菌设施栽培实践》）。

3. 范围

平菇是糙皮侧耳物种复合群的商品名称，依据糙皮侧耳物种复合群分子系统研究的最新结果，该复合种主要包括冷杉侧耳 *P. abieticola*、佛罗里达侧耳 *P. floridanus*、刺芹侧耳（杏鲍菇）*P. eryngii*、糙皮侧耳 *P. ostreatus*、卵孢侧耳 *P. placentodes*、肺形侧耳 *P. pulmonarius* 和“白灵菇”*P. tuoliensis* 等多个物种。因此将标准适用范围修订为“不仅适用于平菇(*Pleurotus ostreatus*) 菌种，也适用于小平菇(*Pleurotus floridanus*)、凤尾菇(*Pleurotus pulmonarius*)的生产、流通和使用”。

4. 规范性引用文件

该部分主要是将本标准规范性引用的相关国家及行业标准替换成“现行有效”版本，且引用均符合 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》的要求。GB/T 4789.28 食品卫生微生物学检验 染色法、培养基和试剂已经变更为强制性国标 GB 4789.28—2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求，由于 GB 4789.28—2013 删除了本标准需要引用的培养基配方和配制方法，故删除了此引用文件。由于 GB/T 12728—1991 包装储运图示标志、NY/T 528—2002 食用菌菌种生产技术规程已修订，因此替换成现行有效版本。

适宜食用菌菌种生产的温度、湿度、氧气条件也适合各种害虫和害螨的生长繁殖，此外用于菌种生产的培养料富含有机物质和充足水分，为病虫害发生提供了足够的场所和养分。因此在“微生物学要求”增加了“害虫”检测指标，同时在规范性引用文件中增加了虫害检验标准“NY/T 1284 食用菌菌种中杂菌及害虫的检验”。

食用菌的子实体形态特征会因外界环境的改变而不稳定，以至于同一品种因生长环境的不同而在子实体形态上表现出较大差异，由此出现异种同名或同种异名现象，造成假种、错种。为了有效规避这一风险，在增加了“种源质量要求”，

因此补充了品种真实性检测的规范性引用文件“NY/T 1730—2009 食用菌菌种真实性鉴定 ISSR 法”。

5. 术语和定义

由于 GB/T 12728—2006 食用菌术语中“母种 2.5.7”的定义去掉了容器限制，且平板母种已经普遍应用，因此修改了“母种”定义。

“原种 3.2”、“栽培种 3.3”、“颞颞现象 3.4”、“角变 3.5”、“高温抑制线 3.6”、“生物学效率 3.7”、“种性 3.8”等 7 个术语均为 NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程和 GB 12728 确定的术语，因此删除了上述 7 个术语，增加了引用文件。

由于枝条菌种已经在袋式栽培菌类普遍使用，发酵罐液体菌种已经成为大中型企业制作菌种的主流，因此增加了“固体菌种”、“液体菌种”、“枝条菌种”三个术语。

6. 质量要求

6.1 母种

增加了“种源质量要求”的两个指标。由于食用菌的子实体形态特征会因外界环境的改变而不稳定，以至于同一品种因生长环境的不同而在子实体形态上表现出较大差异，异种同名或同种异名现象时有发生，导致假种、错种。为了有效规避这一风险，在增加了“品种真实性检测”。食用菌是以获得子实体为目标的生产，菌种的结实性关系到子实体的产量和品质，因此结实性是评价种源质量的首要技术参数。平菇结实性的初步评价可采用微型栽培法，具体方法详见《食用菌种质资源学》。

将“容器规格应符合 NY/T 528 中 4.7.1.1 规定”修改为“容器规格应符合 NY/T 528—2010 中 4.7.1.2 规定”。

原标准中关于“母种感官要求”的技术参数仅适用于检测试管母种。平板（培养皿）母种能更好的表现菌落形态，不仅便于观察和筛选，还具有转接方便均匀、可操作性好等优点，目前平板母种已经得到广泛应用。因此将“母种感官要求”中“棉塞或无棉塑料盖”修订为“封口”；将“斜面长度”修订为“试管斜面长度”；删除“接种量”；将“斜面背面外观”修订为“背面外观”。补充了平板母种的感官要求描述，主要包括培养皿盖口用封口膜密封良好；删除了“培养基灌入量”，通过试管斜面长度限制培养基灌入量过多的问题。

适宜食用菌菌种生产的温度、湿度、氧气条件也适合各种害虫和害螨的生长繁殖，此外用于菌种生产的培养料富含有机物质和充足水分，为病虫害发生提供了足够的场所和养分。因此在“微生物学要求”增加了“害虫”检测指标。

修订“菌丝生长速度”检测条件，进一步明确了培养皿规格，将培养天数修订为“6-7 天长满”。

表 3 母种菌丝生长速度

数据来源	培养皿直径 (mm)	培养温度 (℃)	培养天数 (d)
NY/T1742-2009 食用菌菌种通用技术要求	90	25±1	7-9
DB15T1058-2024 平菇菌种制作技术规程	70-90	24-26	/

一致性是菌种纯度的体现。品种继代培养物之间长速不同，不能同时完成培养，同一菌落不同部位长速也不均一，菌落不再圆整，是菌种退化的重要表现之一（中国食用菌菌种学），因此增加“一致性”检测指标及其要求，相关技术要求主要参照《中国食用菌菌种学》。

由于增加了“种源质量要求”的结实性检测，故删除了“母种栽培性状”。

6.2 原种和栽培种

将原标准中原种和栽培种的质量要求合并。

目前，对于连续性生产企业，液体菌种已经成为大中型企业菌种制作的主流，对于季节栽培菌类来说，还是使用固体菌种，主要包括木屑种、枝条种、麦粒种，菌种型式不断丰富，因此删除了容器规格要求，在“感官要求应符合表 4 规定”中，参照《DB12/T 1012—2020 食用菌液体菌种生产技术规范》、《DB37/T 3690.3—2020 液体菌种制备技术规程 第 3 部分：平菇》、《DB15/T 1058—2024 平菇菌种制作技术规程》和《DB42/T 192.1—2024 香菇生产规程第 1 部分：液体菌种》增加了液体菌种的相关要求。

表4 原种和栽培种感官要求

项目	要求	
	固体菌种	液体菌种
容器	完整，无损	三角瓶：1000 mL，完整、清洁、干燥 发酵罐：能够正常工作，罐体内、外和所有阀门洁净，完成煮罐和空灭菌
封口	干燥、洁净、松紧适度，能满足透气和滤菌要求	棉塞（梳棉或化纤棉）、硅胶塞、专用封口透气膜封口，满足滤菌的要求
菌种	菌丝生长量	长满容器
	菌丝体特征	洁白浓密、生长旺健、饱满

外观			发酵罐：显微镜下菌丝粗壮，有隔膜，可见锁状联合
	不同部位菌丝体	生长均匀，色泽均一，无角变，无高温圈	菌丝体分布均匀
	培养基及菌丝体	紧贴容器内壁，无干缩	三角瓶：菌液澄清透明，菌丝体分布均匀。 发酵罐：菌液淡黄色，菌丝体呈白色；菌液粘稠不分层，菌丝体分布均匀
	培养物表面分泌物	无，允许有少量无色或浅黄色水珠	/
	杂菌	无杂菌菌落	澄清，不浑浊
	拮抗现象	无	/
	子实体原基	原种：无原基； 栽培种：允许少量，出现原基总量≤5%	/
气味	有平菇菌种特有的清香味，无酸、臭、霉等异味		

修订原种和栽培种“菌丝生长速度”检测条件。

表5 原种和栽培种菌丝生长速度

数据来源	容器	培养温度(°C)	原种满瓶天数(d)	栽培种满瓶天数(d)
NY/T1742-2009 食用菌菌种通用技术要求	750ml 菌种瓶	25±1	≤30	≤25
NY/T 1846-2010 食用菌菌种检验规程	菌种瓶	适宜温度	/	/

7. 试验方法

由于增加了“种源质量要求”的两个技术参数，故增加了“品种真实性和结实性”的检测方法，真实性检测参照《NY/T 1730—2009 食用菌菌种真实性鉴定 ISSR 法》和《NY/T 1846—2010 食用菌菌种检验规程》，结实性检测采用微型培养瓶出菇法，采用附录 B 规定的培养基配方，装瓶 30—45 个，接种后分三组（每组 10—15 瓶）进行常规管理。较常规栽培方法缩时 70%以上。

表6 感官要求检验方法

检验项目	检验方法
容器	肉眼观察
封口	肉眼观察
试管斜面长度	肉眼观察
菌种外观各项（杂菌菌落、害虫除外）	肉眼观察
气味	鼻嗅
杂菌菌落、害虫	肉眼观察，必要时用5×放大镜观察

由于修订后的强制性国标 GB 4789.28—2013 中删除了本标准引用的培养基配方和配制方法，因此修订了“微生物学检验”中的“细菌检验”，删除了“GB/T 4789.28 中 4.8 规定的”。

由于在技术参数中增加了“虫害”指标，为此补充了虫害检验方法“6.3.4 害虫检验：参照 NY/T 1284，取适量样品，放大镜或解剖镜下观察害虫的卵、幼虫、蛹或成虫，判定有无害虫”。

表7 虫害检验方法

标准	检验方法
NY/T1284-2007 食用菌菌种中杂菌及害虫的检验	放大镜或解剖镜观察害虫的卵、幼虫、蛹或成虫，判定有无害虫。
NY/T1742-2009 食用菌菌种通用技术要求	肉眼观察，必要时用5X放大镜观察

由于修订版标准中母种、原种和栽培种的菌丝生长速度均在 PDA 平板上检测，故合并修改了“菌丝生长速度”的试验方法“母种、原种和栽培种：PDA 培养基，25°C±2°C 培养，计算长满需天数”。

原标准母种栽培的农艺性状和商品性状的检测与结实性检测方式相同，删除了“母种栽培的农艺性状和商品性状”的试验方法和检验记录表。

由于检测指标中增加了“一致性”检测，为此增加了“菌种一致性检测”的试验方法“采用 90 mm 培养皿、标准 PDA 培养基上、适宜温度下避光培养，30 个重复中，菌落形态、生长速度不能出现异常”。

修订了“留样”的试验方法。由于平板母种的普遍使用，因此增加了固体母种的留样数量单位；由于液体菌种在 4°C 下仅能保存 1-2 d，因此明确“对于液体菌种，可不留样”。

表8 液体菌种留样

标准	相关规定
DB 22/T2876-2018 黑木耳液体菌种生产技术规程	a) 母种应以每个批号 3 支~5 支，于 4°C~6°C 下贮存，贮存至经转接的栽培袋正常发菌；b) 摇瓶菌种使用时取样 30 mL~40 mL，用三角瓶留存；c) 发酵罐实消后的空白培养基取样 30 mL~40 mL，用三角瓶留存；d) 放罐前 48 小时从发酵罐中取样 30 mL~40 mL，用三角瓶留存；e) 发酵终止后取样 80 mL~100 mL，用三角瓶留存。 注：样品放置 2°C~4°C 保存 7 天。
DB52/T 1445-2019 冬荪液体菌种生产技术规程	6.6.1.1 摇瓶液体菌种样品。 6.6.1.2 发酵罐灭菌后的空白培养基样品。 6.6.1.3 培养过程中定期从发酵罐中取出的样品，均用作镜检和无菌检测。

	6.6.1.4 上述样品应放4℃冰箱内保存1周以上。
GB/T 37671-2019 金针菇菌种	固体菌种各级菌种应留样备查，留样数量应每个批号3支（瓶、袋），于0-4℃贮存至使用者在正常生产条件下该批菌种出第一潮菇。
DB37/T 3690.1-2019 液体菌种制备技术规程 第1部分：香菇	无
DB37/T 3747-2019 金针菇液体菌种生产技术规程	无
DB43/T 2326-2022 桑黄液体菌种生产技术规程	无
DB37/T 3690.3-2020 液体菌种制备技术规程 第3部分：平菇	无

8. 标签、标志、包装、运输、贮存

《农产品质量安全法》三十八条规定，农产品生产企业、农民专业合作社以及从事农产品收购的单位或者个人销售的农产品，按照规定应当包装或者附加承诺达标合格证等标识的，须经包装或者附加标识后方可销售。包装物或者标识上应当按照规定标明产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期、产品质量等级等内容。平菇菌种销售应符合法律法规相关要求。预包装食品还需要符合《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求。

由于原种、栽培种贴标签可能加大污染风险，故修订为“每支（个）母种必须贴有清晰注明以下要素的标签”；“对于原种和栽培种每个最小的包装，必须附有清晰注明以下要素的包装标签”。

为了防止运输途中高温胁迫，母种运输包装材料需具保温功能，修订为“外包装应采用泡沫箱、保温箱，必要时箱内加冰袋”。

目前除了使用纸箱包装，塑料筐也是原种、栽培种普遍使用的包装方式。修订为“外包装应采用有足够强度的容器”，使用说明增加“贮存条件和保质期”。

由于菌种运输途中存在发热情况，因此原标准规定的“气温 30℃以上，需用 2℃—20℃的冷藏车运输”的技术指标不合理，故修订为“全程不宜超过 25℃，以 2℃—4℃运输为佳。在气温 25℃以上时，需用 4℃—15℃冷藏车运输”。

生产实践表明，低温条件下菌丝生长代谢慢。母种在低温下种性维持较好。故将母种贮存指标修订为“母种在 2℃—4℃下贮存，贮存期不超过 90 d”；补充了液体菌种的贮存要求。

表9 关于菌种标签、标志、包装、运输、贮存

标准	标签、标志	包装	运输	贮存
NY/T528-2002食	✓	✓	✓	✓

用菌菌种生产技术规程				
NY/T1742-2009 食用菌菌种通用技术要求	✓	✓	✓	✓
《DB12/T 1012-2020食用 菌液体菌种生产 技术规范》	注明菌种种 类、级别、 品种、生产 单位、接种 日期	/		7.2.1 摇瓶种保存方法 摇瓶培养的液体菌种用牛皮纸包好，放在4°C的温度下可保存5天~7天。 7.2.2 种子罐液体菌种保存方法 15°C~20°C室温可保存1天~2天。
《DB37/T 3690.3-2020液体 菌种制备技术规 程 第3部分：平 菇》	/	/	/	/
《DB42/T 192.1-2024 香菇 生产技术规程第 1部分：液体菌 种》	注明品种名 称、菌种级 别、生产日 期和发酵罐 序号。			10.2.1 摇瓶液体菌种保存方法 摇瓶液体菌种瓶口用牛皮纸包好，放在4°C的温度下可保存1 d~2 d。 10.2.2 发酵罐液体菌种保存方法 液体菌种即成即用，在室温15°C~18°C和持续通入无菌空气的条件下可保存1 d~2 d。
GB/T 37671-2019 金 针菇菌种	✓	✓	✓	✓

9. 附录

现行的强制性国标 GB 4789.28—2013 食品安全国家标准 食品微生物学检验的质量要求 培养基和试剂删除了本标准引用的培养基配方和配制方法，细菌检验需要使用营养肉汤培养基。故在附录 A 中增加营养肉汤培养基配方：蛋白胨 10g，牛肉膏 3g，氯化钠 5g，水 1000 mL，pH 7.4。

将附录 B 修订为“常用栽培性状检验用培养基：棉籽壳 98%，石灰 2%，含水量 60%±2%”。

三、 试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

（一）主要试验或验证的分析、综述报告

针对平菇菌种技术规范的内容制定,起草组首先收集整理有关食用菌菌种的相关的政策规定及标准文件等,结合 GB 19172-2003 平菇菌种,确定了平菇菌种标准的结构。其次,起草组对平菇或其他食用菌菌种生产相关的标准及技术要求进行整理,与平菇主产区的质量安全管理、生产、科研、农技推广等单位多方进行内容的探讨,确定平菇菌种质量要求的关键点,拟定标准征求意见稿。

(二) 技术经济论证、预期效益

平菇是农户最多选择的食用菌栽培种类,已成为助推脱贫攻坚的重要抓手之一。本标准有利于完善我国食用菌菌种的质量安全监管体系,促进平菇菌种生产的规范化与标准化,减少生产中各个环节受到不良因素的影响。标准的修订和发布实施将为我国平菇生产全程质量控制奠定基础,有利于提供规范化的技术体系,促进我国平菇菌种质量安全水平的提高,增加平菇菌种产品的市场竞争力,助力平菇产业高质量发展,也有利于打造优质平菇产品。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况,或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

目前尚无平菇菌种相关的国际标准或法规可以参考。

五、以国际标准为基础的起草情况,以及是否合规引用或者采用国际国外标准,并说明未采用国际标准的原因

目前尚无平菇菌种相关的国际标准或法规可以参考。

六、与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准与现行的法律、法规无冲突和违背,不存在与现行《种子法》、《食用菌菌种管理办法》不协调、不一致的问题。与现行的国家标准不存在冲突。本标准制定过程中充分与国家标准和行业标准协调,规范性引用了相关通用性标准。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

未涉及相关专利。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

本标准属于强制性标准。建议本标准发布后，加强标准宣贯，在平菇主产区选择条件较好的生产主体进行实施、示范和推广，规范平菇菌种的标准化生产，提升平菇质量安全和产品品质水平，帮助产业提质提效增收，促进平菇产业健康发展。

十、其他应当说明的事项

无。