ICS 65.020.20
CCS B 31

团　　体　　标　　准

T/ZSJX 2103—2023

灵芝工厂化生产技术规程

Technical code of practice for industrial production of *ganoderma*

2023-12-26 发布　　2023-12-31 实施

中国食用菌协会　　发 布
中国标准出版社　　出 版

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　生产场地及环境 …… 1
5　设施与设备 …… 2
5.1　原辅料库 …… 2
5.2　搅拌间 …… 2
5.3　装袋灭菌车间 …… 2
5.4　菌种培养及接种室 …… 2
5.5　菌丝培养室 …… 2
5.6　出芝室 …… 3
5.7　加工包装车间 …… 3
5.8　贮存库 …… 3
5.9　其他配套设施 …… 3
6　生产工艺流程 …… 3
7　生产技术 …… 3
7.1　培养基 …… 3
7.2　拌料装袋 …… 4
7.3　灭菌 …… 4
7.4　冷却 …… 4
7.5　接种 …… 4
7.6　菌丝培养 …… 4
7.7　出芝管理 …… 5
8　采收、加工与包装 …… 6
8.1　采收 …… 6
8.2　加工 …… 6
8.3　包装 …… 6
9　贮存 …… 6
附录 A（资料性）　灵芝工厂化生产配料方案 …… 7
参考文献 …… 8

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。

本文件由中国食用菌协会提出并归口。

本文件起草单位：江西仙客来生物科技有限公司、浙江寿仙谷医药股份有限公司、开平健之源保健食品有限公司、盐城爱菲尔菌菇装备科技股份有限公司。

本文件主要起草人：潘新华、李振皓、许克勇、刘兵、周俊甫、李明焱、成传荣、陶雪飞、徐泽群、戚俊、郑重。

灵芝工厂化生产技术规程

1 范围

本文件规定了灵芝工厂化生产场地及环境、设施与设备、生产工艺流程、生产技术、采收、加工与包装、贮存等要求。

本文件适用于灵芝工厂化的生产。

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 12728—2006 食用菌术语

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。

3.2

灵芝 *ganoderma*

多孔菌科真菌赤芝 *Ganoderma lucidum*（Leyss. ex Fr.）Karst.或紫芝 *Ganoderma sinense* Zhao，Xu et Zhang 的干燥子实体。

4 生产场地及环境

4.1 厂房布局结构功能应满足灵芝工厂化生产的基本需求，主要分区之间应相互独立隔离。主要分区应包括：

a） 原辅料库，存放用于生产所需的主辅材料的场所；

b） 搅拌间，对原辅料进行调配、加水、搅拌制成培养基的场所；

c） 装袋灭菌车间，利用灭菌设备对完成装配的培养基进行装袋、灭菌的场所；

d） 菌种培养及接种室，对灭菌冷却后的培养基进行接种操作的场所；

e） 菌丝培养室，将接种后的培养基培养至其菌丝长满整个菌包的场所；

f） 出芝间，将培养后菌包转移、子实体生长、适时采收的场所；