

大球盖菇干制及贮藏技术规程

Code of practice for drying and storage of wine-red stropharia

地方标准信息服务平台

2024 - 11 - 13 发布

2025 - 02 - 13 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 2

5 卫生要求 2

6 干制 2

 6.1 干制流程 2

 6.2 整理及清洗 2

 6.3 切片 2

 6.4 干制 2

 6.5 回软 3

 6.6 包装与标识 3

7 质量控制 3

 7.1 感官指标 3

 7.2 理化指标 3

 7.3 农残指标 3

8 贮藏 3

 8.1 常温 3

 8.2 冷库 4

9 废弃物处置 4

10 档案管理 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。

本文件由湖南省供销合作总社提出。

本文件由湖南省食用菌标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南食用菌研究所、长沙县东牛农业有限公司、隆回县清民种植专业合作社。

本文件主要起草人：黄晓辉、刘颖尉、胡汝晓、吴芳、冯立国、彭思敏、徐宁、袁国钦、刘祎岚。

地方标准信息服务平台

大球盖菇干制及贮藏技术规程

1 范围

本文件规定了大球盖菇（*Stropharia rugosoannulata* Farl.ex Murrill）干制及贮藏的原料要求、卫生要求、干制、质量控制、贮藏、废弃物处置和档案管理。

本文件适用于大球盖菇的干制和贮藏。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定方法

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 5009.199 蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留量的快速检测

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/T 12728 食用菌术语

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23200.12 食品安全国家标准 食用菌中440种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-质谱法

GB 23200.15 食品安全国家标准 食用菌中503种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 24626 农产品物流包装材料通用技术要求

GB/T 32950 鲜活农产品标签标识

GB/T 34318 食用菌干制品流通规范

NY/T 749 绿色食品 食用菌

NY/T 1204 食用菌热风脱水加工技术规范

NY/T 3220 食用菌包装及贮运技术规范

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料要求

菌盖表面充分伸展，肉质厚实、有弹性；具有大球盖菇特有的色泽、香味；无霉烂、腐烂及虫蛀，无塑料、金属等异物；污染物限量、农药残留限量和微生物限量应符合 GB 2762、GB 2763 和 NY/T 749 的要求。

5 卫生要求

生产场所、设施设备以及生产人员等卫生应符合 GB 14881 的规定。

6 干制

6.1 干制流程



图1 大球盖菇干制加工工艺流程

6.2 整理及清洗

验收合格的原料，剔除霉烂、腐烂及虫蛀菇，用小刀削去菇脚，以去除泥脚，用湿布擦净菇盖表面，待用。

6.3 切片

根据菇体形状，以切片完整为原则，将大球盖菇切成厚约 0.2 cm~0.4 cm 的薄片。

6.4 干制

6.4.1 热风干燥

热风干燥通常分为三个阶段，每个阶段根据热源的不同略有差异，具体见表 1。

表1 热风烘干燥作表

烘干热源	第一阶段	第二阶段	第三阶段
	定型定色	恒速干燥	稳固干燥
传统烘房	烘干温度30℃~40℃，时间4 h~5 h，定型定色。	烘干温度40℃~45℃，时间2 h~3 h。	烘干温度55℃~65℃，时间1 h~1.5 h。
热泵烘干	烘干温度30℃~35℃，相对湿度（RH）75%左右，时间2 h~3 h，定型定色。	烘干温度43℃~48℃，相对湿度（RH）30%左右，时间4 h~6 h。	烘干温度55℃~65℃，相对湿度（RH）12%左右，时间1 h~1.5 h。

6.4.2 真空冷冻干燥

大球盖菇在-40℃速冻机内快速冻结至中心温度-18.5℃（共晶点）以下，预冻 2 h，然后送入真空冷冻干燥机中，设置真空度≤20 Pa。在-50℃下干燥 24 h~36 h。

6.5 回软

干制结束后的大球盖菇用草席覆盖，雨天回软 0.5 d 左右，阴天回软 1 d 左右，晴天回软 1 d~2 d，含水量达到 11%~12%。

6.6 包装与标识

6.6.1 包装材料应符合 GB/T 24626 要求的材料：

- 食品级塑料、纸张、铝箔等；
- 应无异味、无色素、无毒性、无污染、无破损，不得使用添加剂等可能造成污染的物质；
- 应具有一定的物理性能，如抗拉强度、耐穿刺性、耐压性、耐热性等。

6.6.2 运输包装宜使用真空铝箔食品级包装袋或食品级充气包装袋，包装后，再用纸箱进行包装运输。

6.6.3 外包装应有标识，其内容包括但不限于产品名称、生产单位、注册商标、产品等级、净含量(kg)、生产日期、执行标准、贮存条件、生产合格证号等信息。标签标识应符合 GB/T 191、GB7718 和 GB/T 32950 的规定。

7 质量控制

7.1 感官指标

大球盖菇按照分级标准进行分级，确保大小基本均匀，色泽正常，洁净、无异味，无腐烂变质，无有害杂质和异物。

7.2 理化指标

干大球盖菇理化指标见表 2。

表2 干大球盖菇理化指标

指标项目	限值及要求	检测标准
含水率	≤12%	GB 5009.3
铅	≤0.5mg/kg	GB 5009.12
镉	≤0.2mg/kg	GB 5009.11
砷	≤0.5mg/kg	GB 5009.15
甲基汞	≤0.1mg/kg	GB 5009.17
其他污染物	应符合GB2762的要求	GB 2762

7.3 农残指标

农药残留最大限值应符合 GB 2763 的规定。农残测定按照 GB 23200.15、GB 23200.12、GB/T 5009.199 规定执行。

8 贮藏

8.1 常温

常温贮藏时，应选择干燥、防晒的场所，不应与其它有毒、有异味、发霉、易挥发等物品混合存放；注意防虫、防鼠和防火，贮藏期限不超过 6 个月。

8.2 冷库

冷库贮藏时，冷藏温度 $4^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。不应与其它有毒、有异味、发霉、易挥发等物品混合存放；注意避光、防潮、防虫、防蝇、防鼠；贮藏期限不超过 12 个月。

9 废弃物处置

原材料、生产加工及包装等废弃物应集中分类，资源化利用和无害化处理。

10 档案管理

原材料、生产加工和管理资料应建档保存，其内容包括但不限于原料采购、生产加工、包装、仓储等；档案记录保存 2 年以上。

地方标准信息服务平台