

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB50/T 1409—2023

大球盖菇盐渍加工技术规程

地方标准信息服务平台

2023 - 05 - 25 发布

2023 - 08 - 28 实施

重庆市市场监督管理局 发布

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。

本文件由重庆市农业农村委员会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市农业科学院、重庆科华生态园林有限责任公司、潼南区农业农村委员会。

本文件主要起草人员：曾顺德、曾志红、尹旭敏、曾小峰、高伦江、刁源、商桑、陈一龙、廖媛。

地方标准信息服务平台

大球盖菇盐渍加工技术规程

1 范围

本文件规定了大球盖菇盐渍加工的原料、卫生、加工工艺、档案管理等要求。
本文件适用于大球盖菇盐渍加工。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

子实体菌盖呈钟形，肉厚、柄粗，菌膜尚未破裂，外形完整；具有大球盖菇固有颜色、滋味和气味；外观新鲜，无霉腐烂，无虫蛀、虫体，无毛发、泥沙、塑料、金属等异物；污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定；食品添加剂应符合 GB 2760 要求。

5 卫生要求

生产用水应符合 GB 5749 的规定；生产有关场所、设施设备及生产人员要求等应符合 GB 14881 的规定。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

工艺流程按照整理、杀青、冷却、盐渍、包装、贮藏等进行。

6.2 工艺要点

6.2.1 整理

验收合格的原料用竹片或不锈钢小刀刮去菇脚泥沙，清洗干净。

6.2.2 杀青

6.2.2.1 将整理清洗干净的菇体投入沸水中进行杀青，其间轻轻翻动，使其受热均匀，防止菌膜破裂，杀至菇体中心无白心为止。

6.2.2.2 杀青时宜加入柠檬酸、异抗坏血酸钠、氯化钠和氯化钙等食品添加剂护色保脆；不宜使用铁制器具，防止菇体色泽褐变影响品质。

6.2.3 冷却

杀青后及时投入冷水或冰水混合物快速冷却，使菇体中心温度降至室温。

6.2.4 盐渍

6.2.4.1 高盐盐渍：用盐量按杀青冷却后菇体重的 40% ~ 50% 加入，采取层盐层菇方式，底层铺 1 cm ~ 2 cm 盐，然后一层菇，一层盐，逐层加盐、加菇，再加饱和盐水溶液淹没菇体，最后加 2 cm 厚盐封顶。加重物防止菇体上浮暴露于空气中，引起氧化褐变。5 d ~ 7 d 后测盐水浓度，若不到 20° ~ 22°，需加盐至饱和，盐渍时间 25 d ~ 30 d。

6.2.4.2 低盐盐渍：杀青冷却后的菇体沥干，注入配置好的饱和盐水，不再加盐，只需在上面加压，使菇体浸没于盐水中，盐渍时间宜 25 d 以上。

6.2.5 包装

6.2.5.1 包装材料应符合 GB 4806.1 的要求。

6.2.5.2 将盐渍好且沥干的菇体装入包装容器，宜注入用柠檬酸调节 pH 至 3.5 ~ 4.0 的饱和盐水，密封、保存。

6.2.5.3 包装上标注品名、等级、毛重、净重和产地等信息。

6.2.6 贮藏

包装后产品置于 30℃ 以下，阴凉、干燥、无阳光直射的地方。若发现菇肉色变、发黏及软烂现象应及时处置。

7 档案管理

7.1 应建立原辅料采购、出入库、使用档案，包括原辅料来源、使用量、使用方法、使用时间、使用人等信息。

7.2 应建立生产加工管理档案，包括原料整理、杀青、冷却、盐渍、包装、贮藏等。

7.3 档案记录保存 2 年，内容应准确、完整、清晰。