

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 315.5—2025

**庆元香菇生产标准综合体
第 5 部分：干制香菇**

Integrated standards for production of Qingyuan xiang gu —
Part 5: Dried shiitake

2025 - 01 - 22 发布

2025 - 02 - 22 实施

浙江省农产品质量安全学会 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》和T/ZNZ 154—2023《农业标准综合体编制指南》的规定起草。

本文件是T/ZNZ 315—2025《庆元香菇生产标准综合体》的第5部分。T/ZNZ 315—2025已经发布了以下5个部分：

- 第1部分：总则；
- 第2部分：菌种生产；
- 第3部分：栽培管理；
- 第4部分：鲜菇分级包装与储运；
- 第5部分：干制香菇。

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所、庆元县食用菌产业中心、庆元县农业农村局、庆元县宏鹏家庭农场、庆元县精创食用菌科技有限公司、庆元县斯大食用菌有限责任公司。

本文件主要起草人：朱作艺、邵志华、戴芬、李真、叶长文、陈俊良、李冉、金佳颖、陈丽、胡惟鹏、叶高、吴淑君。

庆元香菇生产标准综合体

第 5 部分：干制香菇

1 范围

本文件规定了庆元香菇的干制、质量检验、分级包装、贮藏运输的要求。
本文件适用于庆元香菇干制加工。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
NY/T 1061 香菇等级规格

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

4 干制

4.1 烘干场所

烘干场所应符合GB 14881的要求。

4.2 前处理

- 4.2.1 烘干前可根据需要进行剪柄，按照菇体大小、菌盖薄厚、含水量大小分开。
- 4.2.2 宜在阳光下暴晒 2 h~3 h，至菇体含水量低于 70%时进入烘干设备干制。
- 4.2.3 应在采摘后的 10 h 内送入烘干设备；如不能及时烘干，则应放入冷库进行短时间冷藏。

4.3 预热

烘干前先将烘箱或烘干室温度升至35℃左右进行预热。

4.4 装盘

将菌盖朝下，菌柄朝上，均匀单层摆放，避免重叠或堆积。

4.5 烘干

香菇装筛后进行烘烤，将大而厚及水分含量偏高的放在下层，小而薄及含水量低的放在上层，一般摆放14层~16层，每层间距为10 cm~12 cm。

4.6 温度控制

4.6.1 排湿期

进气口、排气口全开，内循环回风口关闭。温度控制在35℃~40℃，维持2 h~3 h，含水量高的香菇应延长2 h~3 h。

4.6.2 干燥期

4.6.2.1 干燥前期

内循环回风口打开1/3，温度控制在45℃，维持1 h~2 h。

4.6.2.2 干燥中期

内循环回风口打开2/3，温度控制在50℃，维持1 h~2 h。

4.6.2.3 干燥后期

内循环回风口全开，温度控制在55℃，维持1 h~2 h。

4.6.3 定形期

4.6.3.1 定形前期

进气口关闭1/3、排气口全开，温度控制在60℃，维持1 h~2 h。

4.6.3.2 定形中期

进气口关闭2/3、排气口关闭1/3，温度控制在65℃，维持1 h~2 h。

4.6.3.3 定形后期

进气口全关闭、排气口关闭2/3，温度控制在70℃，维持1 h~2 h。

4.6.4 完成期

排气口全关闭，温度控制在75℃~80℃，维持0.5 h~1 h。手捏香菇柄不变形，停止烘干。

5 质量检验

5.1 烘干结束后，打开烘干室门，进行质检。用手指按压菌盖与菌柄交界处，若痕迹清晰，质感爽脆，说明干燥合格；若手感发软，则还需继续烘干。

5.2 经完全烘干的香菇，菇体含水量不超过13%，香菇水分测定按照GB 5009.3的规定执行。香菇保持原有的形状，菌盖圆平，有香菇特有的香味，菌褶完整、直立、不倒状、呈黄色，保持自然色泽的为合格产品。

6 分级包装

6.1 分级

应符合NY/T 1061的要求。

6.2 包装

6.2.1 应符合GB 23350的规定。

6.2.2 同一包装箱内应为同一等级、同一规格的产品，包装内的产品可视部分应具有整个包装产品的代表性。

6.2.3 内包装宜采用聚乙烯塑料袋，质量应符合GB 4806.7的规定。

6.2.4 外包装宜采用瓦楞纸箱，质量应符合GB/T 6543的规定。

6.3 标识

6.3.1.1 应符合 GB/T 191 和 GB 7718 的规定。

6.3.2 标识内容应包括产品名称、等级、规格、标准编号、生产单位及详细地址、产地、净含量及采收、包装日期。标注内容要求字迹清晰、规范、完整。

6.3.3 若需冷藏保存，应注明保藏方式。

7 贮藏运输

7.1 贮藏

7.1.1 短期贮藏的干香菇可置于通风良好、阴凉低温干燥、洁净卫生，有防潮设备及防虫蛀和鼠咬措施的库房贮存。

7.1.2 长期贮藏的干香菇应置于 0℃~4℃ 的冷库内。

7.1.3 不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

7.2 运输

7.2.1 运输工具应清洁、卫生、无污染物、无杂物。

7.2.2 不同容器分开装车，不能与有毒或有异味物混装，轻装轻卸、快装快运、防止碰撞和挤压。

7.2.3 应有防晒、防热、防冻、防雨淋措施。
