

香菇富硒化生产技术规程

2025 - 06 - 23 发布

2025 - 09 - 22 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 生产条件 2

5 硒生物营养强化 2

6 保鲜、干制和储运 2

7 产品质量 3

8 追溯 3

9 档案管理 3

参考文献 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会涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省农业农村厅提出。

本文件由河南省经济作物标准化技术委员会（HN/TC 31）归口。

本文件起草单位：河南省农业科学院农产品质量安全研究所、河南省商业科学研究所有限责任公司、三门峡市农业科学研究院、南召县蚕菌中心、南召县菌旺种植农民专业合作社。

本文件主要起草人：王铁良、刘进玺、郭洁、张迪、周晓华、李娜、段然、魏亮亮、石宁、杨亚琴、王炯、李德强、卢俊延、胡京枝、马莹、魏红、周玲、张军锋、吴绪金。

香菇富硒化生产技术规程

1 范围

本文件规定了香菇富硒化生产条件、硒生物营养强化、保鲜、干制和储运、产品质量、追溯、档案管理。

本文件适用于香菇的富硒化生产。

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 19170 香菇菌种
- GB/T 38581 香菇
- GB/Z 26587 香菇生产技术规范
- GH/T 1135 富硒农产品
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范
- DB41/T 2507 生产基地农产品质量安全追溯技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生物营养强化

采用育种、种植、养殖等方式，通过植物、动物、微生物等生物体的吸收和转化，显著提高食用农产品中营养成分的含量或生物可利用性的过程。

[来源：NY/T 4174—2022, 3.2]

3.2

硒生物营养强化技术

通过施用（或使用）富硒（或含硒）微量元素调理剂（或肥料），经过生物自然生长转化，提高其可食部分的总硒含量和有机硒（硒代氨基酸）含量的技术。

[来源：GH/T 1135—2017, 3.2]

3.3

香菇富硒化

采用硒生物营养强化技术，使所获得的香菇产品富含硒元素（硒代氨基酸）的生产过程。获得富硒香菇可食部分的“总硒含量”和“硒代氨基酸含量（占比）”指标符合GH/T 1135的要求。

4 生产条件

4.1 场地环境

生产场地应选择生态条件良好、远离污染源的农业生产区域，应符合NY/T 2375的要求。

4.2 品种和菌种选择

应选择适宜于当地气候条件、来源可靠、种性清晰、菌龄适期的优良品种，菌种质量应符合 GB 19170、NY/T 1742 的要求。

4.3 栽培基质

应符合NY/T 1935和NY/T 2375的要求。

4.4 投入品

应符合NY/T 2375的要求。

4.5 生产用水

应符合NY/T 391的要求。

5 硒生物营养强化

5.1 含硒培养料制备

在栽培基质中添加富硒(或含硒)微量元素产品，硒含量达到200 $\mu\text{g/kg}$ ~800 $\mu\text{g/kg}$ (以干基计)。

5.2 栽培管理

栽培管理应符合GB/Z 26587、NY/T 1935、NY/T 2375的要求。

6 保鲜、干制和储运

6.1 保鲜

采收后应及时预冷，预冷温度应设置为0℃~2℃，待菇体温度降至0℃~4℃香菇鲜品适宜储藏温度方可搬运。

6.2 干制

采用烘干方法进行脱水，含水量应符合GB/T 38581的要求。

6.3 储藏

富硒香菇鲜品、干品适宜低温储藏，储藏可参照NY/T 4284和NY/T 3220的要求。

6.4 运输

可参照NY/T 4284和NY/T 3220的要求。

7 产品质量

富硒香菇的感官、理化指标应符合GB/T 38581的要求，质量安全指标应符合GB 7096的要求，总硒含量和硒代氨基酸含量（占比）指标应符合GH/T 1135的要求。

8 追溯

富硒化香菇生产应建立完善的农产品质量安全追溯管理制度，追溯体系的建设与实施应符合DB41/T 2507 的要求。

9 档案管理

9.1 投入品档案

应详细记录菌种、栽培原辅料、农药、硒微量元素产品等生产投入品的采购与产品信息。

9.2 农事信息档案

应详细记录场地清理、环境参数、拌料、装袋、灭菌、接种、养菌、出菇、病虫害防控、采后处理、储运和产品质量等信息，以及生产投入品使用和作业人员等信息。

9.3 产品质量档案

应留存富硒香菇产品自检或者委托检验报告和农产品承诺达标合格证等产品质量信息。
所有档案保存期限应不少于2年。

参 考 文 献

- [1] NY/T 3220—2018 食用菌包装及贮运技术规范
 - [2] NY/T 4174—2022 食用农产品生物营养强化通则
 - [3] NY/T 4284—2023 香菇采后储运技术规范
-