ICS 65.020.20

CCS B 05

|  |
| --- |
|  |

DB1308

承德市地方标准

DB 1308/T \*\*\*—2024

|  |
| --- |
|  |

香菇晒干技术规程

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

2024-\*\*-\*\*发布

2024-\*\*-\*\*实施

承德市市场监督管理局   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。

本文件由承德市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：平泉市食用菌产业发展中心、平泉市文静食用菌种植专业合作社。

本文件主要起草人：孙光辉、聂瑞、郭惠杰、张永峰、于海超、聂志生、高远、李宝文、蔡泉、范秀芳、王玉峰、刘永志、杨晓燕。

##### 香菇晒干技术规程

1. 范围

本文件规定了香菇晒干技术的术语和定义、晒干场所、晒干加工等内容。

本文件适用于香菇的晒干加工。

1. 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GH/T 1013 香菇

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

杂质

除香菇以外的一切有机物和无机物。

保鲜菇

采收后经整修、分级、排湿、冷藏等处理的鲜香菇。

1. 晒干场所
   1. 设施设备

香菇晒干场所设施设备等相关要求按照 GB 14881 的规定。

* 1. 晒干棚建设

选择地势平坦、空间开阔、通风良好、光照充足、交通方便、排水顺畅的地块建设晒干棚，地面最好硬化。

使用镀锌钢管或椭圆钢搭建晒干棚，一般棚宽≥600cm，高≥250cm的拱棚，如棚室跨度较大，中间要安装立柱，防止棚被风吹环，棚长依地势而定，门口宽和高各≥230cm，便于电动车出入。棚上覆盖一层塑料膜，并将四周离地≥150cm的地方用卡槽固定，棚两侧使用卷膜器卷放塑料布，棚两侧地面用塑料围子高30-40cm之间或砌砖2-3层挡雨挡尘。未搭建晾晒床，晾晒棚地面硬化可铺一层遮阳网，防止尘土飞扬；未搭建晾晒床，且地面未硬化也可将地面平整后底层铺一层塑料布，上面铺一层遮阳网，作为晾晒场地。棚室一头安装1台轴流风机，棚顶安装吊扇，加速晒干。

搭建晾晒床。在棚内使用镀锌钢管安装3～4排晾晒床，一般宽100c m左右，长根据棚长设计，架间过道≥100cm，床高≥90cm，便于电动车出入和操作；也可将晾晒床设置2层，第一层距地面≥50cm，层间距大于150cm，防止第二层遮光。晾晒床上可用不锈钢网、塑料网等铺设或采用不锈钢筛、竹筛等晾晒。

1. 加工工艺

采收→冷藏→处理（剪菇根）→上筛（床）→抄筛→晒干→分级→包装→贮藏。

1. 技术要求
   * 1. 采收

香菇宜适时采收，及时加工。

* + 1. 冷藏

将采收的香菇及时进行晾晒，如遇阴雨天气放入保鲜库低温储存。

* + 1. 处理

根据要求剪掉菇根，去掉保水膜等杂质后晾晒。

* + 1. 上筛（床）

将分级好的香菇排放于筛上，含水量大的鲜菇可以菇面向上。

* + 1. 抄筛

晾晒至菇体表面不粘手时即可翻动菇体，每间隔2～3 h翻动菇体一次，使之不粘筛和菇体不互粘。

* + 1. 晒干

1. 自然晾晒，晴天将棚两侧的塑料布卷起通风，可结合顶部吊扇加大排湿。
2. 雨天处置：要关注天气预报，在雨水到来之前放下塑料布，防止雨水浸湿香菇。
3. 干品水分测定。晒干的成品含水率以17-18%为宜。采用感观测定，用指甲顶压菇腿，若稍留指甲痕，为干度适宜。
   * 1. 分级

将晾晒好的干品按合同要求分级。

* + 1. 包装

香菇晒干分级后，使用专用的塑料袋将香菇装好，封好袋口。

* + 1. 贮藏

包装好的待销售香菇干放置保鲜库中低温保存最佳，也可放置在干净卫生，防雨、防潮、防晒、防鼠的库房或棚室中贮藏，定期检查，及时搞好棚内卫生，防止虫害。

1. 生产档案

建立香菇晒干生产档案，详细记录各生产管理环节，档案资料保存2年以上。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_