ICS 01.040.65
CCS B 39

41

河南省地方标准

DB41/T XXXX—XXXX

香菇富硒化生产技术规程

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

河南省市场监督管理局　　发 布

河南省地方标准公共服务平台

河南省地方标准公共服务平台

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、河南省经济作物推广总站、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、张钧、段然、魏亮亮、石宁、杨亚琴、王炯、李德强、卢俊延、祁瑞林、张学智、胡京枝、马莹、魏红、周玲、张军锋、吴绪金。

河南省地方标准公共服务平台

河南省地方标准公共服务平台

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、产品质量、档案管理等内容。

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/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB/Z 26587 香菇生产技术规范

GB/T 38581 香菇

GH/T 1135 富硒农产品

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 2375 食用菌生产技术规范

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

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

营养强化农产品

采用生物营养强化技术手段生产的、目标营养成分含量符合相关标准要求的食用农产品。

[来源：NY/T 4174-2022,3.3]

3.4

香菇富硒化

河南省地方标准公共服务平台

在香菇生长过程通过硒生物营养强化技术，而非收获后添加硒，使所获得的香菇产品富含微量元素硒即获得微量元素硒营养强化农产品（富硒化香菇）的生产过程。

注：其可食部分的“总硒含量”和“硒代氨基酸含量占总硒含量的百分比”指标符合GH/T 1135的要求。

4 生产条件

4.1 场地环境

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的高产、优质、抗性好、商品性好的香菇品种和菌种。

4.3 栽培基质

应符合NY 5099的要求。

4.4 肥料使用

应符合NY/T 496的要求。

4.5 农药使用

应符合GB/T 8321（所有部分）的要求。

4.6 管理技术

接种、发菌期管理、出菇期管理、病虫害防控、采收、脱水和储运等生产技术可参照GB/Z 26587、NY/T 2375的要求以及适应其所采用生产模式的栽培管理技术。

5 硒生物营养强化

5.1 栽培基质富硒化

称取计算量的富硒（或含硒）微量元素调理剂（或肥料），溶解或（和）稀释，混匀，倒入约10 L水中，充分搅拌混匀，在栽培基质干料加水拌料过程中喷洒加入，充分搅拌，使原料吸水充分、原辅料混合均匀、干湿均匀。使栽培基质中硒生物营养强化剂（以硒计）含量达到200 μg/kg～800 μg/kg（以干基计）。

5.2 香菇的硒生物营养强化

通过接种、发菌、出菇等香菇自然生长过程中微量元素硒的吸收和转化，获得的微量元素硒营养强化农产品即富硒化香菇。

6 产品质量

对富硒化香菇产品开展感官、理化、卫生安全以及硒、硒代氨基酸检测，指标应符合GB 7096、GB/T 38581和GH/T 1135的要求。

河南省地方标准公共服务平台

7 档案管理

7.1 投入品档案

应详细记录菌种、栽培基质原辅料、农药、富硒（或含硒）微量元素调理剂（或肥料）等生产投入品的采购、领取信息，同时应通过索证索票方式留存生产厂商、生产日期、产品质量证明等产品信息。

7.2 农事信息档案

应详细记录场地清理、环境参数、菌袋制作、菌袋灭菌、接种、发菌、出菇、病虫害防控、采收、冷藏、脱水、销售和产品质量安全检测等信息，以及生产投入品用量、用途、用法和作业人员等信息。

7.3 产品质量档案

应留存自检或者委托检验产品质量（包括但不限于产品感官、理化、卫生安全以及总硒、硒代氨基酸含量）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。

河南省地方标准公共服务平台