

ICS 65. 020. 20

B 31

团 体 标 准

T/HBSE XXX-2019

富硒香菇生产技术规程

Code of practice for Enshi Se-mushroom production

（征求意见稿）

2019-xx-xx 发布

2019--xx-xx 实施

湖北省硒产业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由湖北省硒产业协会提出并归口管理。

本标准起草单位：。

本标准主要起草人：

富硒香菇生产技术规范

1 范围

本标准规定了富硒香菇生产的术语与定义、产地要求、生产技术、硒含量检测的要求。

本标准适用于湖北省富硒香菇的生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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

NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件

DBS42/002 湖北省食品安全地方标准 富有机硒食品硒含量要求

DBS42/010 湖北省食品安全地方标准 富硒食品中无机硒的测定方法

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 香菇（mushroom）

香菇(*Lentinula edodes*)隶属层菌纲（Hymenomycetes）、伞菌目（Agaricales）、新香菇属（*Lentinula*）。香菇还有香菌、香信、椎茸（日本）之称，为侧耳科植物香蕈的子实体。

3.2 富硒香菇（Se-rich mushrooms）

利用富硒生物资源，采用标准化生产技术后产出的含有微量元素硒的香菇，产品质量符合 GB 7096 的要求，硒含量标示符合 DBS 42/002《湖北省食品安全地方标准 富有机硒食品硒含量要求》的规定。有机硒占比≥90%。

3.3 生物硒（Biological selenium）

高聚硒植物或微生物制备的富含硒的生物强化剂。

4 产地要求

应符合 NY 5358 的规定。

5 生产技术

5.1 品种

选择高产、优质、抗性强、商品性好的品种。

5.2 培养料

宜选择本地产原料制作主料和辅料，要求新鲜、无霉、无虫，符合 NY 5099 之规定，水质量符合 GB 5749 之规定。推荐培养料配比见附录 A。

5.3 栽培管理

参照 NY/T 2375 执行。

5.4 施硒技术

5.4.1 硒源

高聚硒植物或微生物制备的生物硒。

5.4.2 方法

采用培养料添加生物硒的方式进行，以每 1kg 添加生物硒 2 mg ~4 mg（以硒计）为宜。

6 硒含量检测

总硒含量按照 GB 5009.93 要求测定，无机硒含量按照 DBS42/010 要求测定。

7 有机硒占比

$$\text{有机硒占比}\% = \frac{\text{总硒} - \text{无机硒含量}}{\text{总硒含量}} \times 100$$

附 录 A

(资料性附录)

推荐培养料质量配方

配料	培养料
配料一	阔叶树木屑 78%、麦麸 20%、石膏粉 1%、红糖 1%，含水量 60%~65%；
配料二	阔叶树木屑 78%、麦麸 15%、玉米粉 5%、石膏粉 1.5%、尿素 0.5%，含水量 55%~60%；