

T/HNSEAA

团 体 标 准

T/HNSEAA XXX—XXXX

富硒羊肚菌丝粉

Selenium-enriched Morchella mycelium powder

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

河南省富硒农产品协会 发 布

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 技术要求 2

5 检验方法 3

6 检验规则 4

7 标志、标签、包装、运输、贮存 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涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由河南省富硒农产品协会提出并归口。

本文件起草单位:

本文件主要起草人:

本文件首次发布。

富硒羊肚菌丝粉

1 范围

本文件规定了富硒羊肚菌丝粉的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于以富硒小麦为原料，添加食用菌菌种（羊肚菌菌种），经发酵培养获得富硒菌丝体，再经灭菌、烘干、研磨等工艺，制备而成的富硒羊肚菌丝粉。

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 1903.22-2016 食品安全国家标准 食品营养强化剂 富硒食用菌粉
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.93-2017 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
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GH/T 1135 富硒农产品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- T/HNSEAA 001—2021 富硒农产品
- T/HNSEAA 002—2021 富硒农产品生产技术规程 小麦

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富硒羊肚菌丝粉 Selenium-enriched Morchella mycelium powder

以富硒羊肚菌丝体为加工对象，经分拣、杀菌、烘干、粉碎等工序加工而制成的富有硒元素的羊肚菌粉末。

4 技术要求

4.1 原料、辅料

4.1.1 小麦

4.1.1.1 富硒小麦原料应符合 T/HNSEAA 001-2021 的要求。

4.1.1.2 富硒小麦原料生产应符合 T/HNSEAA 002—2021 的要求。

4.1.2 富硒菌丝体

应符合GB 7096、GH/T 1135的规定。

4.1.3 食用菌菌种

应符合NY/T 528的规定。

4.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	呈均匀性粉末或颗粒状，无发粘、无结块	取适量试样，置于清洁、干燥的无色玻璃皿中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味及滋味	具有产品成分特有的香味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质，无霉变，无虫蛀	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
总硒 (Se) / (mg/kg)	0.2~5
有机硒占总硒质量百分比, w/%	≥85
水分 (g/100g)	≤7
蛋白质 (g/100g)	≥14
砷 (As) / (mg/kg)	≤1.0
无机砷 (As) / (mg/kg)	≤0.5

铅 (Pb) / (mg/kg)	≤0.45
甲基汞 (Hg) / (mg/kg)	≤0.1
镉 (Cd) / (mg/kg)	≤0.6

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	限量	检测方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤30000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	<3.0	GB 4789.3 MPN计数法
沙门氏菌/25 g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/25 g	不得检出	GB 4789.10定性检验

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取10 g样品，将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，通过感官进行鉴别。

5.2 硒含量

应按GB 5009.93-2017中第一法规定的方法检验。

5.3 有机硒

硒代氨基酸含量应按照GB/T 1135规定的方法进行。

5.4 有机硒占总硒质量百分比的测定

应按GB 1903.22-2016中附录A的方法检验。

5.5 水分

应按GB 5009.3规定的方法进行检验。

5.6 蛋白质

应按GB 5009.5规定的方法进行检验。

5.7 砷含量、无机砷

应按GB 5009.11规定的方法进行检验。

5.8 铅含量

应按GB 5009.12规定的方法进行检验。

5.9 甲基汞

应按GB 5009.17规定的方法进行检验。

5.10 镉含量

应按GB 5009.15规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

应按GB/T 30642规定的方法进行抽样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批出厂产品应进行检验，检验合格方可出厂。

6.3.1.2 富硒羊肚菌丝粉的出厂检验项目应包括感官要求、净含量、水分、硒含量等指标。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料、辅料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上再次恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部合格者，判定为合格品。检验结果中有一项或一项以上指标不符合本文件规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.1.2 标签及说明书应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1.1 塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定，纸质包装应符合 GB 4806.8 的规定，塑料编织袋应符合 GB/T 8946 的规定。

7.2.1.2 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中应具备防雨、防潮、防暴晒设施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.3.1.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，且具备防虫、防鼠、防潮、防晒、防污染设施。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀及易污染的物品混存。

