

茶树菇干制技术规范

Technical specification for drying of *Agrocybe aegirit*

地方标准信息服务平台

2024 - 12 - 30 发布

2025 - 01 - 30 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 原料及生产设备要求	1
4.1 原料要求	1
4.2 生产设备要求	1
5 干制流程及工艺要求	1
5.1 干制流程	1
5.2 工艺要求	2
6 入库贮存	2
7 记录和文件管理	2
7.1 记录管理	2
7.2 文件管理	2

地方标准信息服务平台

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。

本文件由山东省农业农村厅提出并组织实施。

本文件由山东省农业标准化技术委员会归口。

地方标准信息服务平台

茶树菇干制技术规范

1 范围

本文件规定了茶树菇干制的原料及生产设备要求、干制流程、工艺要求、入库贮存、记录和文件管理等。

本文件适用于茶树菇干制。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶树菇干制 *drying technology of *Agrocybe aegirit**

以鲜茶树菇为单一原料，经自然晾晒、烘箱或烘房逐步升温等方式，脱出一定水分，使其保持茶树菇固有风味，抑制微生物生长，延长贮藏期的一种加工方法。

4 原料及生产设备要求

4.1 原料要求

选择正常采收并经过挑选的新鲜茶树菇，原料应新鲜、无异物、无色变、无异味。

4.2 生产设备要求

4.2.1 干制设备包括烘箱、烘筛、手推车等，设备应与生产规模相配套。

4.2.2 所有与原料直接接触的设备和工具，表面材料应符合 GB 14881 的规定。

4.2.3 干制设备应设置急停装置和安全保护装置，在危险区域应有醒目警示标示，不应拆除安全保护装置和警示标示。

4.2.4 生产线应配备金属探测器、电子秤、封口机等。

5 干制流程及工艺要求

5.1 干制流程

原料验收、除杂→布料→干制→除杂→入库贮存。

5.2 工艺要求

5.2.1 原料验收、去杂

选择验收符合4.1要求的新鲜茶树菇，清洁，整理，去除菇体末端的异物。经验收不合格的原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。

5.2.2 布料

将整理后的茶树菇平放，放在物料盘上，厚度3 cm~5 cm，并注意摆放时菇体之间保持适宜的缝隙。

5.2.3 干制

干制方式分为自然干制和机械干制，具体应符合下列要求：

- a) 自然干制：晴天时，将茶树菇自然晾晒，直至含水量不大于12%；
- b) 机械干制：先在阳光下晒4 h~5 h，然后放入烘箱或烘房干制，采用逐步升温的方法干制，起始温度保持在36℃~40℃，维持1 h~2 h，然后提高到50℃，维持1 h，最后提高到60℃~65℃，每隔2 h随机取样进行一下水分测定，直至菇体含水量不大于12%。

5.2.4 除杂

干制后的产品用金属探测仪探测及用肉眼观察的方法，除去夹杂在产品中的金属异物及其他异物，无肉眼观察到的毛发、金属碎屑、玻璃、灰尘。

6 入库贮存

将包装好的成品进行入库贮存，贮存环境阴凉、通风、干燥、清洁、卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施及达到相应条件的库房，不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

7 记录和文件管理

7.1 记录管理

7.1.1 应建立记录制度，对茶树菇生产中采购、加工、贮存环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到加工完成的所有环节都可进行有效追溯。

7.1.2 应如实记录茶树菇原料相关的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

7.1.3 应如实记录茶树菇的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）、产品贮存情况等内容。

7.2 文件管理

7.2.1 应建立文件管理制度，对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

7.2.2 鼓励采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。