



# 中华人民共和国国家标准

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

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

---

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会  
国家食品药品监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品营养强化剂 富硒食用菌粉

### 1 范围

本标准适用于以食用菌为载体,经发酵培养将培养基中含有的亚硒酸钠转化为有机态硒,再经粉碎、干燥制得食品营养强化剂富硒食用菌粉。

### 2 技术要求

#### 2.1 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
色泽	淡黄色至棕黄色	取适量试样置于清洁、干燥的无色玻璃皿中,在自然光线下,观察其色泽和状态,并嗅(品)其味
状态	粉末	
气味和滋味	具有天然食用菌香味和滋味、无异味	

#### 2.2 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	检验方法
总硒(Se)/(mg/kg)	180~400	GB 5009.93
有机硒占总硒质量百分比,ω/%	≥ 98	附录 A 中 A.2
水分,ω/%	≤ 8	GB 5009.3
蛋白质,ω/%	≥ 14	GB 5009.5
砷(As)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.76
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
总汞(Hg)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.17
六六六/(mg/kg)	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.1	GB/T 5009.19
甲胺磷/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.103
注:制粉前的新鲜食用菌应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。		