

《地理标志柳州螺蛳粉原料 第 2 部分：柳州酸笋》

（征求意见稿） 编制说明

一、项目来源

根据柳州市螺蛳粉协会关于同意《地理标志柳州螺蛳粉原料 第 1 部分：柳州干米粉》等 11 项团体标准正式立项的通知（柳螺协字〔2022〕29 号），由柳州市市场监督管理局提出，中国标准化研究院农业食品标准化研究所、柳州工学院、广西螺霸王食品科技有限公司、柳州市石山脚农业科技有限公司等单位主要起草的柳州市螺蛳粉协会团体标准《地理标志柳州螺蛳粉原料 第 2 部分：柳州酸笋》纳入 2022 年柳州市螺蛳粉协会团体标准制修订项目计划。

二、项目背景及目的、意义

柳州酸笋作为柳州螺蛳粉的“灵魂”原料，是广西柳州境内特色竹笋腌制品，以新鲜竹笋为原料，经剥壳、洗净、切块（片或丝）后，加入柳州境内山泉水或地下水，密封自然发酵而成。据不完全统计，仅柳州市螺蛳粉产业的酸笋年需求量至少在 11 万吨以上。但由于目前市场缺口大，柳州酸笋产业发展存在企业资源分散、产业化规模制作工艺混乱、风味特色难以传承、产品质量难以保障等问题，一定程度地制约了柳州酸笋和柳州螺蛳粉产业发展。

2021 年 4 月 26 日，习近平总书记到柳州视察，对螺蛳粉产业作出了重要指示，要求推进螺蛳粉产业标准化、品牌化，推动地方特色产业高质量发展。《“十四五”规划纲要》多次提到“特色产业”：

“因地制宜发展特色产业”，“推动特色产业可持续发展”，并提出“通过完善标准、质量和竞争规制等措施，增强企业创新动力。”

本项目鉴于目前柳州酸笋生产规模化需求和传统特色品质保障，针对柳州酸笋的特定工艺和特色质量，制定柳州酸笋产品标准，达到引导、规范市场的目的，促进柳州酸笋和螺蛳粉产业健康可持续发展。

三、项目编制过程

1、组成标准起草小组

柳州市螺蛳粉协会团体标准《地理标志柳州螺蛳粉原料 第2部分：柳州酸笋》项目任务下达后，中国标准化研究院农业食品标准化研究所、柳州工学院、广西螺霸王食品科技有限公司、柳州市石山脚农业科技有限公司等单位立即派出专人共同组成标准编制组，启动了标准的编写工作，明确了任务分工，确定了标准编制原则，制定了相应的编制计划。

2、开展资料梳理分析及相关调研

2022年3月，为了更好地制定《地理标志柳州螺蛳粉原料 第2部分：柳州酸笋》团体标准，标准起草小组完成了国内外相关标准、文献资料的收集、整理、分析；同时通过会议访谈、问卷调查等多种调研形式，开展柳州酸笋生产工艺和质量指标筛选研究。

(1) 资料梳理分析

调研了相关国际、国家标准、行业标准以及地方标准等。包括国际食品法典委员会(CAC)发布了CXS《Standard for Sauerkraut》(国际食品法典委员会《泡菜标准》2017)、国际标准化组织(ISO)

发布了 ISO 24220:2020 Pao cai (salted fermented vegetables) — Specification and test methods (国际标准化组织 泡菜(腌制发酵蔬菜)规范和试验方法 2020)、国家标准 GB2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》和 DBS45034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》、DBS22025-2014《食品安全地方标准 酸菜》等食品安全标准,行业标准 NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》、SB/T 10756-2012《泡菜》、SB/T 10439-2007《酱腌菜》等。

(2) 相关调研

了解并听取柳州市市场监管局、柳州市螺蛳粉协会、柳州工学院、柳州市柳坛食品有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司等柳州市酸笋生产企业对标准拟制定内容的意见,进行了探讨和交流,对酸笋的生产工艺、质量特征等进行了调研。

3、采样与检测

2022年3月,明确了柳州酸笋理化指标及检测方案,开展相关实验研究,包括采集样本材料、研究样品前处理条件、理化指标检测等,编制了《地理标志柳州螺蛳粉原料 第2部分:柳州酸笋》团体标准(草案)。

4、形成标准征求意见稿

2022年3月,起草工作组召开标准研讨会,对标准进行了逐字逐句的讨论,会后起草组经过进一步修改完善,形成了标准征求意见稿。

2022年3-4月,通过柳州市螺蛳粉协会公开征求对《地理标志柳州螺蛳粉原料 第2部分:柳州酸笋》团体标准(征求意见稿)征求

意见。

四、标准编制原则和依据

1、标准编制原则

本标准秉承与相关标准协调一致和科学适用性的原则，与柳州螺蛳粉现行发布的相关标准保持一致，充分挖掘柳州酸笋的地理标志特色，综合考虑柳州酸笋生产管理现状，科学、合理地编制了本标准的内容。重点围绕柳州酸笋理化指标以及感官要求，设定相应技术内容。在确保产品质量的基础上，充分体现产品的地方特色。

2、标准编制依据

标准编写格式遵循 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》和 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》的要求。

标准编写内容参考我国酸笋制品相关的法规、标准，包括国家标准、地方标准、团体标准等，并结合柳州酸笋生产现状调研情况、以及酸笋产品质量情况，制定本标准。

五、标准主要内容和依据

1、标准范围

本标准规定了地理标志柳州酸笋的术语和定义、产地范围、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于地理标志柳州酸笋。

2、规范性引用文件

该部分列出了标准中规范性引用的标准清单。包

3、术语和定义

该部分主要对“柳州酸笋”定义进行了阐释。基于柳州螺蛳粉地理标志产品保护要求，将“柳州酸笋”定义以大头甜笋（麻竹笋）为原料，在柳州地区按照本文件规定的特定工艺进行加工，得到产品质量符合本文件要求的竹笋制品。

4、产地范围

基于柳州螺蛳粉地理标志产品保护要求，该部分规定了产品范围为广西壮族自治区柳州市现辖行政区域。

5、要求

（1）原辅料

基于柳州螺蛳粉地理标志产品保护要求和酸笋生产现状，该部分对主要原辅料鲜笋和生产用水进行了要求。对于酸笋，应选用长度70cm以内的大头甜笋（或麻竹笋）等品种，应质好、清洁、无变质、无虫蛀、无异味、无其他夹杂物，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。对于生产用水，应取自柳州市境内的山泉水或地下水源，水质应符合 GB 5749 的规定。

（2）工艺要求

该部分对加工环境和传统工艺流程提出了要求。

原材料处理→切分→自然发酵→包装→贮存，并提出了各流程环节的具体要求。

（3）感官要求

从色泽、滋味、气味、组织形态、杂质 5 个方面对柳州酸笋的感官基本要求进行规范和描述。

色泽要求笋肉呈乳白色，有光泽。

滋味要求肉质细嫩，清脆爽口、酸中微带甜。

气味要求具有酸笋特有的“酸臭”味，味道浓郁而持久，无异味。

组织形态要求粗细均匀、长短基本一致的长条形，切面基本光滑。

杂质要求无肉眼可见外来杂质。

(4) 理化指标

柳州酸笋的主要理化性质包括固形物含量、总酸（以乳酸计）、粗纤维、氨基酸态氮和 PH。

a. 固形物含量

综合考虑酸笋产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州酸笋固形物含量最小限值为 55%。

b. 总酸（以乳酸计）

综合考虑酸笋产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州酸笋总酸（以乳酸计）最小限值为 6.0 g/kg。

c. 粗纤维

综合考虑酸笋产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州粗纤维的最大限值为 10%。

d. 氨基酸态氮

综合考虑酸笋产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳

州酸笋酸度的氨基酸态氮的最小限值为 0.1%。

e. PH

综合考虑酸笋产品生产实际和样品采样检测情况，本标准确定柳州酸笋的 PH 为 3-5。

(5) 食品安全要求

该部分提出了食品安全指标应符合相关法律法规和食品安全标准要求，以及不使用食品添加剂。

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 、 检验方法

本标准中的理化指标固形物含量、总酸（以乳酸计）、粗纤维、氨基酸态氮、PH 及安全指标试验方法均采用食品安全国家标准中的方法。

本标准规定了柳州酸笋的检验规则，包括括组批、抽样、判定规则等内容。

7 、 标志、包装、运输及贮存

本标准规定了柳州酸笋的标志、包装、运输、贮存、保质期等要求。

在标志方面，要求产品销售标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定，产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

在包装方面，要求内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封、防潮、防污染。产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并应符合国家相关食品安全标准及规定的要求，净含量应按国家有关规

定执行。

在运输方面，要求运输设备应洁净卫生，不应与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中要求达到防雨、防湿、防潮和防热。装卸时应轻拿轻放。

在贮存方面，要求产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防虫害、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

在保质期方面，提出企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

六、与现行法律法规和有关标准的关系

本标准符合国家现行法律、法规、规章和强制性国家标准的要求。目前，以柳州酸笋相关的产品标准主要有 GB2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》和 DBS45034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》、DBS22025-2014《食品安全地方标准 酸菜》等食品安全标准，但这些标准只涉及食品安全指标，NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》、SB/T 10756-2012《泡菜》、SB/T 10439-2007《酱腌菜》，标准内容适用于所有以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品，没有针对不同竹笋品种和产品质量特色进行规定。地方标准立项计划《酸笋加工技术规程》和《柳州传统无盐发酵酸笋生产规范》为两个技术规程类标准，对柳州酸笋的感官指标和理化指标并未制定要求。

本标准的制定，与现行酸笋相关标准无矛盾和冲突。

七、采用国际标准或国外先进标准的情况

本标准未采用国际标准的内容，国内没有与本标准相同的标准。

八、征求意见的采纳情况及审定情况，重大意见分歧的处理结果和依据

九、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于国家强制性标准、推荐性国家标准和地方标准。

十、其他应予说明的事项

无。

《地理标志柳州螺蛳粉原料 第2部分：柳州酸笋》团体标准起草小组

2022年3月15日