

T/LZLSF

柳州市螺蛳粉协会团体标准

T/LZLSF XXXX—XXXX

地理标志柳州螺蛳粉原料 柳州酸笋

第2部分：

Raw materials of geographical indication Liuzhou Lousifen—Part 2: Liuzhou sour
bamboo shoots

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

柳州市螺蛳粉协会 发布

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。

本文件由柳州市市场监督管理局提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口。

本文件起草单位：柳州市螺蛳粉协会、中国标准化研究员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。

本文件主要起草人：唐机文、黄嘉鹏、刘鹏、段敏、李强、戴岳、熊建文、崔娜、陈正培、卢凯玲、卿明义、姚汉霖、黄彦志。

本文件为首次发布。

地理标志柳州螺蛳粉原料 第2部分：柳州酸笋

1 范围

本文件规定了地理标志柳州螺蛳粉原料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。

本文件适用于地理标志柳州螺蛳粉原料柳州酸笋。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品中pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳州酸笋

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

广西壮族自治区柳州市现辖行政区域。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 鲜笋

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。

5.1.2 生产用水

水源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。

5.2 工艺要求

5.2.1 加工环境

柳州市处于中亚热带向南亚热带过渡的气候带，夏长炎热，冬短不寒，雨量充沛，雨热同季，光、热、降雨等气候资源丰富。垂直温差大于纬度温差，年温差大，日温差小，中、南部多年平均气温为20.5℃，北部山区年平均气温则在16.5℃左右，年平均降雨量1500mm左右。

5.2.2 传统工艺流程

原材料处理→切分→自然发酵→包装→贮存。

5.2.3 原材料处理

选取长度70cm以内的大头甜笋（或麻竹笋），剥除笋壳，剥壳不得破坏笋体。

5.2.4 切分

切去笋根基部粗老部分，进行切块或切丝。

5.2.5 自然发酵

将处理好的笋块或笋丝，及时放入水中浸泡，密封后自然发酵，经过腌渍、翻缸等操作，发酵45天以上。

5.3 感官要求

项目	要求
色泽	笋肉呈乳白色，有光泽
滋味	肉质细嫩，清脆爽口、酸中微带甜
气味	具有酸笋特有的“酸臭”味，味道浓郁而持久，无异味
组织形态	粗细均匀、长短基本一致的长条形，切面基本光滑
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.4 理化指标

项目	指标
固形物含量/（g/100g）	≥ 55
总酸（以乳酸计），g/kg	≥ 6.0
粗纤维/（g/100g）	≤ 10.0
氨基酸态氮/（g/100g）	≥ 0.1
PH	3-5

5.5 食品安全要求

5.5.1 食品安全指标

应符合相关法律法规和食品安全标准要求。

5.5.2 食品添加剂

不使用食品添加剂。

5.5.3 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求检验方法

采用目视法、鼻嗅法、口尝法进行检查。取1个销售包装的待测样品,将酸笋置于白色洁净托盘中,于明亮处观测其色泽、杂质和组织形态,并在室温下嗅其气味,品尝其滋味。

6.2 理化指标检验方法

6.2.1 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

6.2.2 总酸含量

按GB 12456规定的方法测定。

6.2.3 粗纤维

按GB 5009.10规定的方法测定。

6.2.4 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法测定。

6.2.5 pH 值

按GB 5009.237的规定执行。

6.3 安全指标检验方法

6.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格,包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样,抽样数量应满足检验要求。所抽样品分成2份,1份检验,1份备查。

7.3 判定规则

7.3.1 全部项目检验结果符合本文件规定时,判定该批产品合格。

7.3.2 检验结果中若微生物限量不符合本文件规定时,判该批产品不合格,不得复检;检验结果中其他项目不符合本文件时,允许按相关规定进行复检。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 标志

8.1.1 产品销售标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

8.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 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。

8.2.2 净含量按国家有关规定执行。

8.3 运输

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。

8.4 贮存

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。

8.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。
