

LSSGB

丽 水 山 耕 团 体 标 准

T/LSSGB 001-2019

016

丽水山耕：鞭笋贮运操作规程

2019-9-9 发布

2019-9-9 实施

丽水市生态农业协会 发布

前 言

本规程按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本规程由丽水市农业投资发展有限公司提出。

本规程起草单位：丽水市农业科学研究院。

本规程执笔人：李伟荣。

本规程共同完成人：黄莎、刘志龙、陈盈颖、杨选、陈国宝、任爱清、梁凌风。

全国团体标准信息平台

鞭笋贮运操作规程

1 范围

本规程规定了毛竹鞭笋的采收、产品等级及质量要求、初筛、包装、预冷贮藏、出库、运输等的操作技术环节。

本规程适用于丽水山耕带壳鞭笋的采后处理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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/T 30762 主要竹笋质量分级

NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品

DB33/T 2090 “丽水山耕”建设和管理 通用要求

T/LSSGB 001 丽水山耕：食用种植产品

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鞭笋

夏秋季毛竹的竹鞭的先端可食部分。

3.2 可食率

指鞭笋去壳后可食用部分的重量与商品笋整重的比例。

4 质量要求与产品等级

4.1 采前技术要求

4.1.1 产地环境

栽培的环境技术条件应符合T/LSSGB 001中4、5有关生态环境和种植过程有关规定。

4.1.2 种植要求

加强种植管理，按照DB33/T 2090中6章及T/LSSGB 001中5章等规定执行。

4.2 质量要求

4.2.1 鞭笋质量要求应符合 NY/T1048 的相关规定，其他污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4.2.2 鞭笋商品新鲜、饱满、无腐烂、无霉变和无病虫害斑点，切口平整。不应有烂笋、霉笋、虫笋，不含明显杂质，表面无大块泥附着。

4.3 产品分级

鞭笋质量分级指标见表 1。

表 1 鞭笋质量分级指标

等级	单笋重量/g	笋长度/mm	外观	可食率
一等	100~250	200~350	符合 6.1.2 要求，笋体无损伤。笋壳紧包，色泽鲜活，嫩黄带粉无褐变，不变绿。	不少于 50%
二等	<100, >250	<200, >350	符合 6.1.2 要求，笋体无明显损伤。	不少于 40%

5 采收

5.1 采收时间

一般在每年 5 月份开始，主要集中在 6、7、8 三个月。

5.2 采收方法

采收时应不伤损竹鞭、鞭芽和鞭根，采后原鞭深埋 30cm。采收以“粗壮鞭留存，细小鞭多控”为原则。笋外表可带少许泥土，大块泥土和其他杂物应去除。采收应尽量减少切口面积，切口整齐，除底部切口外无其他损伤，外壳完好。采收后的笋体置于洁净、干燥的周转箱内，每箱不宜超过 20 kg。

6 初筛

装有鲜笋的周转箱及时转移到操作处理车间进行分级挑选，若不能及时转移时，应放在阴凉、通风的场所，避免日晒或雨淋。在处理车间去除杂物、笋体表面大块的附着泥块等，剔除明显损伤的鞭笋等。

7 包装

7.1 包装材料

包装容器选用物流筐、瓦楞纸箱、聚乙烯保鲜袋、竹藤编筐等等，包装材料应符合 GB4806.1 的规定，物流筐应符合 GB 4806.7 的规定，瓦楞纸箱应符合 GB 4806.8 的规定，聚乙烯保鲜袋符合 GB 4806.7 的规定。

7.2 包装方法

将整理过的鞭笋整齐排列放入洁净的存贮容器中。容器内衬聚乙烯薄膜袋，装满后薄膜袋挽口扎紧。单筐装量以 10 公斤以内为宜，筐上部留有 50 mm 高度的空间。

7.3 包装规格

包装宜按产品大小设计规格，包装材料应坚固、无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，符合使用和环保要求。包装设计应符合 DB33/T 2090 中相关要求。

8 预冷、贮藏

电销及外地销售的鞭笋宜预冷后销售。采收后的鞭笋应在 3~4 小时内完成装筐进行预冷。预冷设备宜选用水冷式冷库，量少时可用大容量冷柜。

8.1 贮前准备

入库前对制冷设备检修并调试正常。提前一周进行清洁，使用漂白粉、烟雾剂等库房消毒药剂按使用说明书进行消毒消毒，防虫灭鼠。消毒处理后需及时进行通风换气。提前 2~3 天进行降温，设置温度：4℃，相对湿度 90%~95%。冷柜用前彻底清洁，调温冷藏档，约 1~4℃，运行 12 小时后使用。

8.2 预冷

将贮存筐在冷库中整齐以“品”字形堆码，筐间留有 5~10 厘米空隙，预冷至筐中心鞭笋温度约 5℃。预冷时间根据机组、库容不同有差异，以中心温度达到预定温度为准。

8.3 贮间管理

鞭笋以尽快销售为宜，一般不作长时间贮藏，周转贮藏同于预冷。库间管理：库房内应加强管理观察，减少库门开关，控制温度波动，注意库内湿度管理。定时检查笋体，对结露严重、出现霉菌等感染迹象的鞭笋，应及时出库。

9 出库

9.1 出库原则

出库遵循先进先出的原则。出库的鞭笋移至阴凉干燥的分装工作车间进行整理分级。

9.2 整理、分级

出库后的鞭笋按 4 质量要求进行分选，剔除烂笋、霉变、病虫害、损伤笋。并将鞭笋根部过硬的部分用利刀切除，切口要求平整、整洁，并整理笋壳。后按 4 产品分级指标进

行分级。

9.3 包装

按等级进行分装。包装宜采用聚乙烯塑料袋内衬，进行箱装，包装容器要求符合 7.1 包装材料要求。可采用气调包装，气调包装气体浓度： O_2 2~3%， CO_2 5%。

10 运输

物联网运输以泡沫箱加冰为宜，2.5 公斤装鞭笋箱体中应配备不少于 4 个“丽水山耕”专用冰袋。物流运输以冷链运输为宜。运输车船要求清洁、无污染、无杂质，有防晒、防雨、防风设施。搬运装卸中要求轻拿轻放，不得摔跌，箱内笋条间装载紧密，减少滑动摩擦，运输中应尽量减少颠簸。配送常温运输不超过 16 小时，蓄冷后运输宜在 24 小时内完成。

附录 A
(资料性附录)
丽水鞭笋贮运操作流程

图 A.1 丽水鞭笋贮运操作流程

