

ICS 67.080  
CCS B31

# T/WSJKNX

重庆市万盛经济技术开发区农产品技术推广协会团体标准

T/WSJKN 5—2020

## 地理标志产品 黑山谷方竹笋

Product of geographical—Heishangu Bamboo Shoots

2020 - 12 - 02 发布

2020 - 12 - 02 实施

重庆市万盛经济技术开发区农产品技术推广  
协会 发布

## 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 产地范围.....	1
5 要求.....	1
5.1 自然环境.....	1
5.2 种植.....	2
5.3 质量要求.....	2
6 检验方法.....	2
6.1 感官指标检验.....	2
6.2 理化指标检验.....	3
6.3 食品安全指标检验.....	3
7 检验规则.....	3
7.1 组批.....	3
7.2 抽样.....	3
7.3 检验类型.....	3
7.4 判定规则.....	3
8 标签标识、包装、运输、贮存.....	3
8.1 标签标识.....	3
8.2 包装.....	4
8.3 运输.....	4
8.4 贮存.....	4
附录 A （规范性附录） 黑山谷方竹笋产地范围区域图.....	5
附录 B （规范性附录） 黑山谷方竹笋种植规程.....	6

## 前 言

本标准按照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有可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由重庆市万盛经济技术开发区农产品技术推广协会提出并归口。

本标准起草单位：重庆市万盛经济技术开发区农产品技术推广协会。

本标准主要起草人：徐廷祥、熊刚。

本标准及其代替文件的历史版次发布情况：本标准为首次发布。

# 地理标志产品 黑山谷方竹笋

## 1 范围

本标准规定了黑山谷方竹笋的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于原国家工商行政管理总局批准的地理标志证明商标“黑山谷方竹笋”对应的产品。

## 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	2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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	5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB	5009.4	食品安全国家标准	食品中灰分的测定
GB	5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB/T	5009.10	食品安全国家标准	食品中粗纤维的测定
GB	9683	复合食品包装袋卫生标准	
QB/T	1006	罐头食品检验规则	
QB/T	2466	镀锡(铬)薄钢板圆形全开式易拉盖	
QB/T	4594	玻璃容器	食品罐头瓶

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 黑山谷方竹笋

本标准第4章规定的范围内种植和加工，产品质量符合本标准要求的方竹笋。

## 4 产地范围

黑山谷方竹笋产地范围位于万盛区境内，在北纬 $28^{\circ}46'$ ~ $29^{\circ}06'$ ，东经 $106^{\circ}45'$ ~ $107^{\circ}03'$ ，海拔在265m~1973m之间，北靠巴南，西连綦江，东邻南川，南邻贵州遵义，幅员面积565.76Km<sup>2</sup>，辖区万东、南桐、青年、关坝、丛林、金桥、石林、黑山8个镇，产地范围见附录A。

## 5 要求

### 5.1 自然环境

### 5.1.1 环境特征

位于四川盆地东南边缘与云贵高原衔接过渡的山区，森林覆盖率为35.8%。地势东高西低，东部和南部为低中山地貌，西部和中部为海拔300m~1000m的低山、丘陵、平坝，北部为坪状山地貌。

### 5.1.2 气候

处亚热带季风湿润气候区，随区内地势差异而立体气候特征明显，年平均气温18.1℃，最冷1月，平均气温7.4℃，最热7月，平均气温28.1℃，年总积温6595.9℃，全年无霜期339.2d，极端最高温度为41.7℃，极端最低温度为-3.6℃，年降水量，中心地带约1312.7mm，东部山区约1908.2mm，全年无雨日150d~200d，夜雨率63%，3月~5月，夜雨率70%以上。

### 5.1.3 土壤

土壤以紫色土、黄壤、黄棕壤为主。

## 5.2 种植

应按附录B的要求执行。

## 5.3 质量要求

### 5.3.1 感官指标

鲜笋的感官指标应符合表1要求：

表1 感官指标

序号	项目	指标
1	外观	根部带“痣”红，笋体粗壮、笋节短小，外壳亮色泽鲜黄或淡黄，略带粉红，笋壳完整且饱满、无瘪洞、无凹陷、无断裂痕迹
2	果肉	肉色洁白如玉、干湿适中

### 5.3.2 理化指标

每100g鲜竹笋应符合表2要求：

表2 理化指标

序号	项目	指标
1	含水量 (%)	春笋：≥90；冬笋：≥85
2	灰分 (g)	≥9.79
3	蛋白质 (g)	≥3.28
4	纤维素 (g)	≥0.9

### 5.3.3 食品安全指标

真菌毒素限量、污染物限量和农药最大残留量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官指标检验

以目测方式检验。

## 6.2 理化指标检验

- 6.2.1 含水量的测定按 GB 5009.3 的规定执行。
- 6.2.2 灰分的测定按 GB 5009.4 的规定执行。
- 6.2.3 蛋白质的测定按 GB 5009.5 的规定执行。
- 6.2.4 纤维素的测定按按 GB/T 5009.10 的规定执行。

## 6.3 食品安全指标检验

真菌毒素限量、污染物限量和农药最大残留量的检验方法应按GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一品种、规格、生产日期、工艺条件加工的方竹笋为一检验批次。

### 7.2 抽样

罐头包装产品按QB/T 1006第7章的要求进行抽样，软包装产品可参照执行。

### 7.3 检验类型

#### 7.3.1 交收检验

交收时应进行感官指标检验。

#### 7.3.2 例行检验

有下列情形发生时应进行例行检验，检验项目为本文件5.3规定的全部项目：

- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- 交收检验差异较大时；
- 国家质量监督机构或主管部门提出例行检验要求时。

### 7.4 判定规则

罐头产品按QB/T 1006第8章的要求进行判定，软包装产品可参照执行。

## 8 标签标识、包装、运输、贮存

### 8.1 标签标识

应包含以下内容：

- 产品名称；
- 产地；
- 等级、规格；
- 净含量；

- 生产日期；
- 贮存方法；
- 地理标志产品专用标志等。

## 8.2 包装

包装容器可选用软包装或罐装，材料选择应符合下要求：

- 选用材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，具有一定的防潮性、抗压性、和环保性，可以回收利用或可以降解的食品包装材料。
- 软包装材料应符合 GB 9683 的要求；
- 金属容器应符合 QB/T 2466 的要求；
- 玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的要求。

## 8.3 运输

运输时应符合以下要求：

- 运输工具应清洁、卫生、干燥、无其他污染物；
- 运输过程应具有防雨、防潮、防晒、防冻措施，不得与有毒、有害、有异味的物品混运；
- 装卸时应轻拿、轻放，防止机械损伤。

## 8.4 贮存

贮存时应符合以下要求：

- 贮存仓库应有防潮措施，远离火源，保持清洁；
- 环境应清洁、干燥、无异味，仓库温度以 10° C~25° C，避免温度骤然升降，保持良好通风，在雨季应做好罐头的防潮、防锈、防霉工作，避免阳光直射，冬季应有防冻措施；
- 不得露天放置或与潮湿地面直接接触，应放置垫板。
- 不得与有腐蚀性、有毒、有害或易于发潮的货物共同存放。

附录 A  
(规范性附录)  
黑山谷方竹笋产地范围区域图

黑山谷方竹笋产地范围区域图见下图：

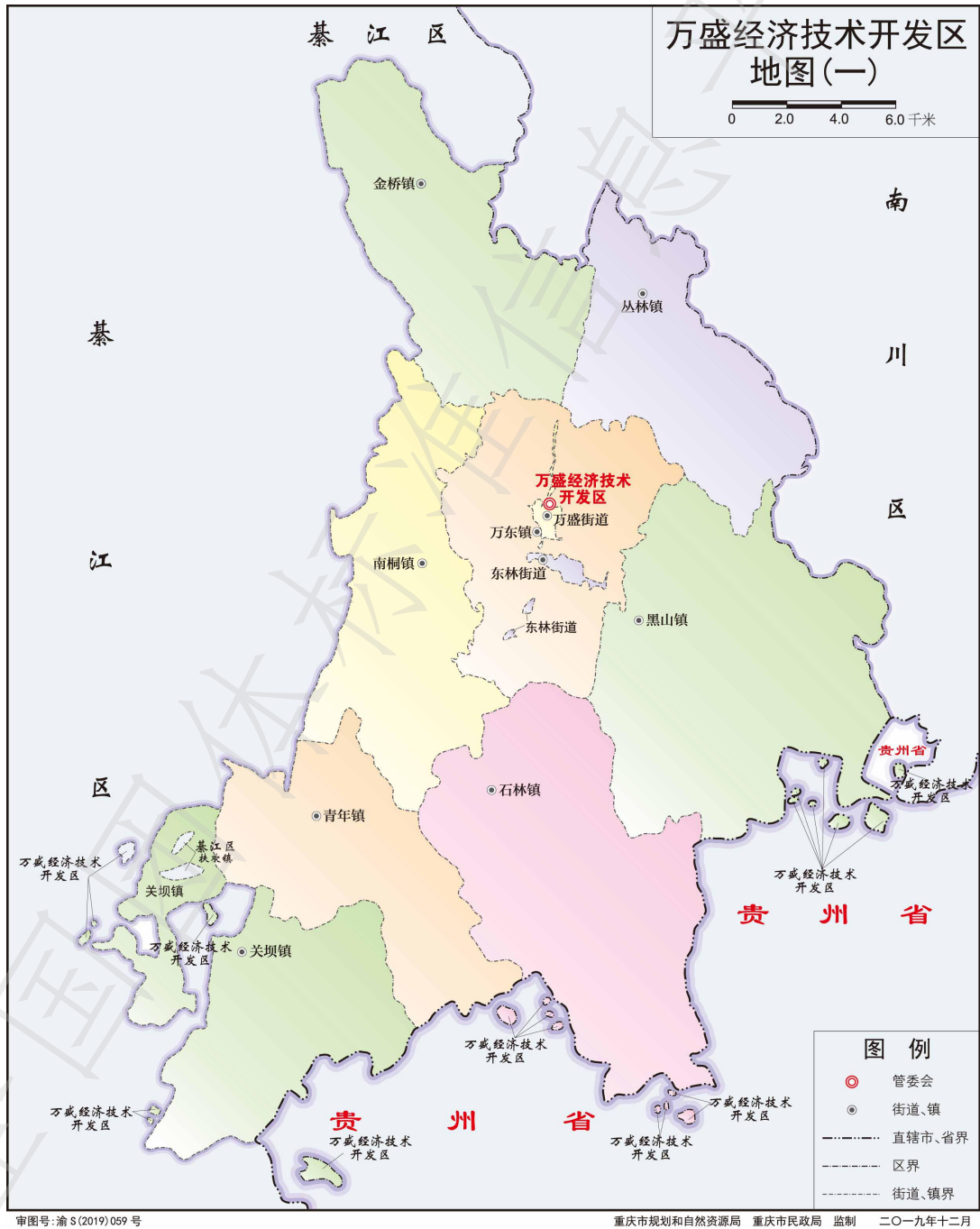


图 A.1 黑山谷方竹笋产地范围区域图

**附 录 B**  
**(规范性附录)**  
**黑山谷方竹笋种植规程**

**B.1 种子与土壤**

B.1.1 种子选用甜竹（麻竹），软枝品种的一、二级苗木。

B.1.2 土壤宜选择土层深厚、肥沃、石砾含量少的红壤土。

**B.2 整地**

B.2.1 按4.5m×4.5m株行距挖1m×1m×1m穴。

B.2.2 每穴施加绿肥25kg~30Kg、土杂肥或火烧肥150Kg~250Kg，加适量石灰石后回填表土。

**B.3 种植**

B.3.1 次年清明前后进行种植，每穴一株，亩植30~33株。

B.3.2 种植时竹竿与地面呈45°~60°，基部芽眼水平朝向两旁，回填松土压实。淋浇定根水。

**B.4 田间管理**

B.4.1 浇水：保持土壤湿润，晴天每3d~5d浇水一次，雨天排水。

B.4.2 除草：每年中耕除草培土3次~4次。

B.4.3 施肥：每个3个~4个月追肥一次，以有机肥为主，化肥为辅，每穴施加复合肥0.5Kg，结合中耕除草时进行。

B.4.4 留种：每年8月~9月，选择生长健壮、位置合适的地方留1条~2条作为母竹，每丛保留原竹苗1根~2根母竹，呈品字形。其余除去。

**B.5 采摘**

B.5.1 顶端二片小叶长2cm左右并反转时，宜进行挖笋。

B.5.2 挖笋时使用专用笋凿，沿笋块将土扒开，在索节处平切，保持切口平整，避免笋蕈和腋芽损伤。

B.5.3 宜早晨挖笋，傍晚回填土壤，让切面风干，防止腐烂。

**B.6 加工**

**B.6.1 总述**

竹笋初加工按下流程执行，原竹笋、切端、预煮、冷却、剥壳、修正、漂洗、挑选分级、装罐、加汤汁、排气、密封、杀菌、检验。

**B. 6.2 原料选择**

选择鲜嫩、长度事宜、无污染、无病虫害的鲜竹笋为原料，切割到交工不宜超过 16h。

**B. 6.3 切断预煮**

砍切后的竹笋，先洗去笋外部的泥土，用刀切去笋根基部粗老部分。竹笋分级后用pH为3.5左右的沸水进行预煮，然后急速用流动水进行冷却直至竹笋冷却。分级及预煮要求见下表。

表 A.1 竹笋分级表

序号	级别	要求	预煮时间
1	一级	$\geq 100\text{mm}$	60min
2	二级	100mm~80mm	50min
3	三级	$\leq 80\text{mm}$	40min

**B. 6.4 剥壳修整**

鲜竹笋冷却后剥壳，将老根切除，并用刀斜削笋根边缘，用尼龙丝扎呈的弓将笋的嫩衣刮去，切口应平整，不得弹伤笋皮。

**B. 6.5 漂洗分级**

将整理好的竹笋置于pH4.3左右的流动水中，漂洗16h~24h，除去笋中可溶性固体物。按表A.1要求进行分级分类。

**B. 6.6 装罐杀菌**

手工装罐，将竹笋按级别分开装入罐中，并加入pH为5左右汤汁，在固形物含量为60%时，用点温度80° C进行抽气密封。采用常压杀菌。

**B. 6.7 冷却入库**

杀菌后封装的产品应迅速冷却至常温，将包装外污迹冲洗揩净，贴上标识，按等级分类登记后入库。