

团 体 标 准

T/SCSKJQYLHH XXXX—XXXX

方竹笋干

Dried Quadrangular Bamboo Shoots

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 质量要求	3
4.1 鲜笋	3
4.2 感官指标	3
4.3 理化指标	4
4.4 安全卫生要求	4
4.5 净含量	4
5 检验规则	4
5.1 组批规则	4
5.2 抽样规则	4
5.3 检验分类	5
5.4 判定规则	5
6 包装、标识、运输、贮存、保质期	5
6.1 包装和标识	5
6.2 运输	5
6.3 贮存	5
6.4 保质期	5
7 管理	6

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

方竹笋干

1 范围

本文件规定了方竹笋干的质量要求、检验规则、包装、标识、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以新鲜方竹笋为原料，经清洗、杀青、重压压扁等工艺加工而成的方竹笋干的生产和销售。

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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令 第70号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方竹笋干 dried quadrangular bamboo shoots

以新鲜方竹笋为原料，经清洗、杀青、重压压扁等工艺加工而成的具有独特风味的笋干制品。

4 质量要求

4.1 鲜笋

4.1.1 采摘出土后笋长 ≤ 40 cm的方竹笋，且去除笋壳及老化部分，剥壳后笋长 17 cm~30 cm。

4.1.2 低温运输车运送保鲜，车厢温度应控制在 0℃~5℃。

4.1.3 加工前应鼻嗅检验是否有异味，口尝检验其滋味。笋肉应呈淡黄色、黄绿色、淡绿色，质地鲜嫩，无不可食纤维，无霉烂，无病虫和机械伤。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	呈黄色、淡黄色、黄褐色、青黄色或红褐色，颜色均匀一致，允许因自然发酵产生的轻微色泽变化。清水泡发后，切面行光泽应具有该产品固有的色泽。	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态，闻其气味
组织形态	笋身扁平，形态基本完整、均匀。质地韧中带脆，无腐烂、无霉变、无肉眼可见外来杂质。	
气味与滋味	具有方竹笋干特有的清香和自然发酵带来的风味，无异味。滋味鲜美，保留竹笋固有风味。	

4.3 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
水分/ (g/100g)	≤18.0	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥10.0	GB 5009.5
膳食纤维/ (g/100g)	≥8.0	GB 5009.88
总酸 (以乳酸计) / (g/kg)	≤10.0	GB 12456
氯化钠, %	-	GB 5009.44
亚硝酸盐(以NaN计), mg/kg	-	GB 5009.33
二氧化硫残留量, mg/kg	-	GB 5009.34
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), g/kg	-	GB 5009.28

4.4 安全卫生要求

- 4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
 4.4.2 农药残留限量应符合 GB 2763 相关规定。
 4.4.3 微生物限量应符合相关食品安全国家标准的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF1070的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则

以同一天生产的，为一个检验批次。

5.2 抽样规则

5.2.1 感官指标

每批次随机抽样不少于500g。

5.2.2 理化指标

每批次随机抽样不少于500g。

5.2.3 安全卫生要求

每批次随机抽样不少于500g。

5.2.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》规定的抽样方法执行。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

包括感官指标、净含量、包装和标识的检验。每批产品经出厂检验合格后方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即对本文件规定的全部要求进行检验，有以下情形之一者应进行型式检验：

- 申请对产品进行鉴定或进行年度抽查检验；
- 交易双方提出型式检验要求时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 因人为或自然因素使生产或贮藏环境发生较大变化时；
- 行政要求时。

5.4 判定规则

若检验结果不合格，允许在原批次产品中加倍抽取样品复检，检验结果若仍不合格则判定该批次不合格。

6 包装、标识、运输、贮存、保质期

6.1 包装和标识

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，并鼓励标注“无防腐添加”等真实属性。

6.1.2 包装箱上宜喷涂二维溯源码和数字溯源码供获取相关信息。

6.2 运输

6.2.1 运输工具

运输工具应保持清洁、卫生、无异味，适应于食品装运，并定期消毒。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.2.2 运输过程

运输过程中应避免日晒、雨淋，防止受潮。

6.2.3 运输操作

搬运时应轻拿轻放，不应扔摔、撞击、挤压。

6.3 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、通风的仓库中，离地离墙存放，不应与有毒、有害、有异味、挥发性、腐蚀性物质混存。防止受潮、霉变。

6.4 保质期

在符合本文件规定的贮存条件下，产品保质期为12个月。

7 管理

- 7.1.1 建立涉及方竹笋干生产、销售等过程的档案，档案信息记录应当及时、准确、真实、完整。
 - 7.1.2 方竹笋干生产宜建立质量安全追溯体系。
 - 7.1.3 档案可追溯，并保存 2 年以上。
-