

《方竹笋干》

编制说明

四川省科技企业联合会

一、工作简况

1.1 任务来源

2025 年向四川省科技企业联合会提出团体标准立项申请，并与 2025 年 11 月 14 日川科企联(2025) 15 号文件中批准立项。

1.2 标准制定背景

2022 年底，宜宾市竹林面积达 333.92 万亩，竹产业综合产值达到 353.48 亿元，居全省第一位。其中，竹笋产业是宜宾市竹产业重要的组成部分，是宜宾市的重点发展的“5+2”农业产业体系中五大特色农业产业之一。其中，毛竹是我国重要的原生竹种之一，其种植面积广泛，主要分布在全国 13 个省份，占国内竹林总面积的 69.78%，是中国种植面积最大的笋用竹种和材用竹种。此外，方竹笋、苦竹笋等在宜宾市竹笋加工销售市场上占有重要地位。

竹笋笋期长、产量高、分布广。竹笋中富含蛋白质类、纤维类、糖类、多种矿质元素和氨基酸等人体所需的营养物质，具有高纤维、高氮、高矿质、低脂肪、低糖等营养特点。此外，竹笋具有具有滋阴凉血、益气和胃、宽肠利隔、清热化痰等功效，还起到一定的抗癌效果，是一种兼具食药功能的保健食品。因此，竹笋资源的开发与利用热度始终居高不下。

现有的竹笋产品种类多样，包括鲜笋、笋干、竹笋罐头、即食类竹笋以及腌渍竹笋等。其中，方竹笋干的加工产业在四川省宜宾市属于新产品，新工艺，新鲜的方竹笋经清洗、杀青、重压压扁等工艺加工而成的方竹笋干，无需使用食盐、无需添加防腐保鲜剂，无需使用硫磺，附带发酵风味，广受消费者欢迎。本项目拟制定方竹笋干的产品质量标准。

1.3 工作过程

1.3.1 标准制定技术路线和方案制定

2025 年 7 月，由宜宾学院、四川红高雷农业发展有限公司、宜宾市林竹产业研究院等单位成立了标准起草工作组，工作组查阅了国内外有关标准文献资料，制定了标准制定内容和技术路线草案。确定标准制定的主要内容、技术路线、分工、完成时限等。



图 1 标准制定技术路线图

1.3.2 现场调查，标准预研

2025 年 11 月—1 月，多次前往四川红高雷农业发展有限公司以及方竹笋原料基地开展现场调查，开展标准预研工作。

1.3.3 标准编制研究

2025 年 1 月—2026 年 6 月，标准编制小组通过调查研究、样品检测等工作完成标准文本、编制说明定向征求意见稿编制工作。

二、团体标准编制原则、主要内容及其确定依据

2.1 标准编制原则

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》的规定和要求编写标准全文。

2.2 主要内容

2.2.1 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。

2.2.2 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

2.2.3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.2.3.1 方竹笋干

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。

2.2.4 质量要求

2.2.4.1 鲜笋

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。

低温运输车运送保鲜，车厢温度应控制在 0℃ ~ 5℃。

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。

2.2.4.2 感官指标

规定了方竹笋干在色泽、组织形态、气味与滋味三个方面的要求及检验方法。色泽要求呈黄色、淡黄色、黄褐色、青黄色或红褐色，均匀一致；组织形态要求呈条状，基本完整均匀，质地韧中带脆；气味与滋味要求具有方竹笋干特有的清香和自然发酵风味，无异味。

2.2.4.3 理化指标

规定了水分、蛋白质、膳食纤维、总酸四项主要理化指标的要求及对应检验方法(GB 5009.3、GB 5009.5、GB 5009.88、GB 12456)，并对氯化钠、亚硝酸盐、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐等指标项做出规定。

2.2.4.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

2.2.4.5 安全卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

微生物限量应符合相关食品安全国家标准的规定。

其他安全和卫生要求应符合国家农业农村及相关部门现行有效行政和技术文件的规定。

2.2.5 检验规则

规定以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一个检验批次。明确感官检验、理化指标检验、安全卫生检验每批次随机抽样不少于 500g，净含量检验按规定方法执行。检验分类包括出厂检验（感官指标、净含量、包装和标识）和型式检验（本文件规定的全部要求），并明确了应进行型式检验的五种情形。判定规则为不合格时允许加倍抽样复检，仍不合格则判定该批次不合格。

2.2.6 包装、标识、运输、贮存、保质期

规定了包装和标识要求，预包装产品标签应符合 GB 7718 规定，鼓励标注“无防腐添加”等真实属性，包装箱上宜喷涂二维溯源码和数字溯源码。运输工具应清洁卫生，运输过程应避免日晒、雨淋，搬运时应轻拿轻放。产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中，离地离墙存放。在符合规定的贮存条件下，产品保质期为 12 个月。

2.2.7 管理要求

规定应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，保存期限 2 年以上，能可追溯。生产宜建立质量安全追溯体系。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

无。

四、与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

无。

五、采标情况，以及是否合规引用或采用国际国外标准

无。

六、与有关法律、法规的关系

本标准的制定过程中严格贯彻国家有关方针、政策、法律和规章等、严格执行国家强制性标准和行业标准。与相关的各种基础标准相衔接，遵循了政策性和协调同一性的原则。本标准与现行法律、法规、规章和政策以及有关基础和强制性标准不矛盾。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准无重大分歧意见。

八、涉及专利的有关说明

本标准未明确涉及某一具体专利，但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。

九、贯彻国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

- (1) 首先应在实施前保证文本的充足供应，让每个使用者都能及时得到文本；
- (2) 发布后、实施前应将信息在媒体上广为宣传，建议宜宾市标准促进会组织标准起草单位通过标准培训、会议宣贯、影音文件等方式，积极开展本标准的宣贯工作。
- (3) 建议本标准正式发布后，设定6个月的过渡期，过渡6个月后实施。

十、其他应当说明的事项

无。

标准工作起草组

2026年5月10日