

团 体 标 准

T/CNZXH XXX-XXXX

长宁竹笋

Changning bamboo shoots

文件版次选择

征求意见稿

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

长宁县竹产业协会 发布

前言

本文件根据国家标准化管理委员会和民政部制定的《团体标准管理规定》，并按照 TCAS1.1-017《团体标准的结构和编写指南》和 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》给出的规则起草。

本文件由长宁县林业和竹业局提出。

本文件由长宁县竹产业协会归口。

本文件起草单位：长宁县林业和竹业局、长宁县竹产业协会、成都市华测检测技术有限公司、四川大学、长宁县川中食品有限公司、长宁县纯兵竹笋保鲜厂、长宁县林野食品有限责任公司、长宁县鑫百汇食品有限公司、长宁县竹海雨笋食品厂、四川省长宁县原野笋类食品开发有限责任公司、宜宾市长宁县竹海竹笋食品有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件为首次发布。

长宁竹笋

1 范围

本标准规定了长宁竹笋的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以长宁鲜笋或原料笋为原料，辅以或不辅以泡椒、莲藕、海带、木耳、马铃薯等蔬菜或蔬菜制品中的一种或多种，添加或不添加食用盐、食糖、食醋、酱油、香辛料、柠檬酸、乳酸、谷氨酸钠、山梨酸钾、柠檬酸钠、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、低亚硫酸钠、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、糖精钠、食用香精、食用香料等中的一种或多种，经过或不经切分、预煮、调味、包装、杀菌、冷却等工艺在长宁县行政区域内制成的竹笋食品。

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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 1886.18 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.46 食品安全国家标准 食品添加剂 低亚硫酸钠

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.34 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局【2005】第78号令《地理标志产品保护规定》
- 国家质量监督检验检疫总局【2009】第123号令《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局【2018】第33号公告《质检总局关于批准对燕潮酩酒等24个产品实施国家地理标志产品保护的公告》

3 术语和定义

3.1

长宁竹笋

长宁县现辖行政区域内生长或生产的竹笋及其制品，包括但不限于：长宁鲜笋、笋干、清水笋、调味笋。

3.2

原料笋

在长宁县本地生长或从外地购入的用于加工生产竹笋制品的原料，可根据采购者需求进行或不进行物理和（或）化学预先处理。

4 产品分类

4.1 长宁鲜笋

长宁县现辖行政区域内生长且未经任何化学处理的新鲜竹笋，包括但不限于：长宁苦笋、楠竹笋、梁山慈竹笋、麻竹笋、方竹笋、硬头黄竹笋，可生食或熟制后食用。

4.2 笋干

以长宁鲜笋或原料笋为原料，经过或不经过切分、预煮，通过盐干工艺或其他干燥工艺去除大部分水分后制成的竹笋制品。

4.3 清水笋

以长宁鲜笋或原料笋为原料，经过或不经过切分、杀菌，浸入保鲜液，定量包装后制成的竹笋制品。

4.4 调味笋

以长宁鲜笋或原料笋为原料，经过或不经过切分，通过预煮、冷却、调味、包装、巴氏杀菌制成的竹笋制品。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 食用盐

应符合GB 2721的要求。

5.1.2 生活饮用水

应符合GB 5749的要求。

5.1.3 食品添加剂

应符合相应标准及GB 2760的要求。

5.1.4 其他原料、辅料

应符合相应标准的要求。

5.2 包材要求

与竹笋制品直接接触的包装材料，应符合GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7的要求。

5.3 感官要求

5.3.1 长宁鲜笋

长宁鲜笋的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

色泽	笋肉应呈白色、黄白色或淡黄色，有光泽	取适量样品置于白色容器内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质
组织形态/性状	笋壳包裹紧实且鲜亮，无虫眼、病斑或腐烂，笋体新鲜饱满且洁净	
滋味、气味	具有鲜竹笋特有的香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的霉点，无外来杂质	

5.3.2 原料笋

原料笋的感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	笋肉应呈白色、黄白色或淡黄色，有光泽	取适量清洗完毕后的样品置于白色容器内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味
组织形态/性状	笋体洁净，质地紧实，无虫眼、病斑或腐烂	
滋味、气味	具有竹笋特有的滋味，无异味	

5.3.3 笋干

笋干的感官要求应符合表3的规定。

表3 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品固有的色泽	取适量样品置于白色容器内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质
组织形态/性状	组织细密，大小基本一致，形态基本完整，表面干爽	
滋味、气味	具有笋干特有的香气和滋味，或者熏烤香气和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的霉斑白膜，无外来杂质	

5.3.4 清水笋、调味笋

清水笋、调味笋的感官要求应符合表4的规定。

表4 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	笋肉应呈白色，黄白色或淡黄色，同一最小包装内产品色泽均匀，有光泽	取适量样品置于白色容器内，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，尝其滋味，嗅其气味，检查有无杂质
组织形态/性状	笋体肉质细嫩，切口平整，形态完整	
滋味、气味	具有产品正常的香气和滋味，无霉变和其他异味，口感鲜、嫩、脆	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.4 理化指标

理化指标应符合表5的规定。

表5 理化指标

项 目		指 标				检验方法
		长宁鲜笋	笋干	调味笋	清水笋	
水分/（g/100g）	≤	-	15	-	-	GB 5009. 3 第一法
固形物含量/（g/100g）	≥	-	-	80	30	GB/T 10786
粗纤维/（g/100g）	≤	1. 0	10. 0	1. 0	1. 0	GB/T 5009. 10
粗蛋白/（g/100g）	≥	1. 0	20. 0	1. 0	1. 0	GB 5009. 5 第一法
食盐（以Nacl计）/（g/100g） ^a	≤	-	9. 0	1. 0	2. 0	GB 5009. 44 第一法
总酸（以乳酸计）/（g/100g） ^b	≤	-	-	2. 0	2. 0	GB/T 12456
注：a. 只适用于盐干工艺制作的笋干； b. 原料中含有食醋的产品，总酸（以乳酸计）≤3. 0g/100g；						

5.5 微生物限量

5.5.1 预包装竹笋制品微生物限量应符合表 6 的规定。

表6 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^a	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌O157:H7 ^b	5	0	0	—	GB/T 4789.36
注1：a. 仅限非罐头工艺即食竹笋制品； b. 仅限生食竹笋制品。					

5.5.2 罐头工艺的竹笋制品应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.7 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.8 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.9 食品添加剂

5.9.1 罐头工艺产品

以罐头工艺生产的竹笋制品，二氧化硫残留量（以SO₂计）≤0.05g/kg。其他食品添加剂允许添加的食品类别和最大使用量应符合 GB 2760的规定。

5.9.2 非罐头工艺产品

以非罐头工艺生产的竹笋制品，二氧化硫残留量（以SO₂计）应符合：笋干≤0.2g/kg；调味笋≤0.1g/kg；清水笋≤0.1g/kg；长宁鲜笋，不得使用。其他食品添加剂允许添加的食品类别和最大使用量应符合GB 2760的规定。

5.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

5.11 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门按产品标准逐批检验合格，符合标准方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官、水分、食盐、固形物含量、大肠菌群、商业无菌、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

6.4.1 长宁鲜笋：以同产地、同一天采收或同一批交货的同一品种为一批。

6.4.2 原料笋：以同一供应商、同一批交货的同一品种为一批。

6.4.3 预包装食品：以同一原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.6 判定规则

所检项目全部符合本文件规定，判定该批产品合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 长宁鲜笋的标志、标签应符合 GB/T 32950 的规定。

7.1.2 其他预包装竹笋制品的标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，预包装食品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。
