

ICS XXXX
Z XXX

团体标准

T/SMLIA XXXX—2021

竹笋保鲜储存运输规范

Specification for storage and transportation of bamboo shoots

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX实施

三明市物流行业协会 发布

目 录

前 言	2
竹笋保鲜储存运输规范	3
1. 范围	3
2. 规范性引用文件	3
3. 术语和定义	3
3.1 竹笋	3
3.2 毛竹冬笋	3
3.3 毛竹春笋	3
4. 保鲜方式	3
4.1 竹笋鲜笋保鲜	4
4.2 竹笋熟笋保鲜	5
5. 运输	6
5.1 运输工具	6
5.2 运输过程	6
5.3 装卸	6
6. 标志、包装和贮存	6
6.1 标志	6
6.2 包装	6
6.3 贮存	7

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由三明市物流行业协会提出并归口。

本标准起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本标准主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

竹笋保鲜储存运输规范

1. 范围

本标准规定了竹笋的术语和定义、保鲜方式、运输、标志、包装和贮存。

本标准适用于生产和销售的毛竹冬笋、毛竹春笋。

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（包括的修改单）适用于本文件。

农业部 NY/T 391—2000《绿色食品产地环境技术条件》

农业部 NY/T 1048—2006《绿色食品笋及笋制品》

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样办法

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1 竹笋 bamboo shoot

竹林生产的商品鲜笋

3.2 毛竹冬笋 winter shoot of *Phyllostachys pubescens*

毛竹林冬季生产的竹笋

3.3 毛竹春笋 spring shoot of *Phyllostachys pubescens*

毛竹林春季生产的竹笋

4. 保鲜方式

4.1 竹笋鲜笋保鲜

冷藏保鲜竹笋笋期较短，上市集中，给加工和运输带来一定的困难。用冷藏可以有效地延长保鲜期，但保鲜温度不能太低，否则，笋体蛋白质变性，组织解体，不能食用。

4.1.1 冷藏保鲜

竹笋进冷库贮藏前必须注意下列事项：

首先冷库要进行消毒。一般情况下，药剂消毒要选择低毒性的，如 2.9%福尔马林溶液，同时要避免病虫害竹笋进入冷库。

冷藏时竹笋堆放力求做到通风。装笋的筐与筐之间要留有间隙，温、湿度要稳定，冷藏期要避免搬动竹笋，不可与其他蔬菜混装。

冷藏竹笋要选择旺季竹笋或后期竹笋，这对延长加工期和调节市场更有意义。

从冷藏效果来看。不同处理的竹笋冷库效果不一样，笋片冷藏以 -18°C 较为理想，能冷藏 1 年以上；带壳鲜笋在 -5°C 时，相对湿度 90%以上，能冷藏 1 个月以上。

根据不同的冷藏目的，可采取不同的冷藏处理方法。蔬菜市场以短期冷藏为主，选择 2°C ，相对湿度 90%的条件下，进行带壳冷藏；对于利用笋片进行加工的食品厂，可用 -18°C 温度下，进行生笋片冷藏为主。也可以选择 -5°C ，相对湿度 80%-90%的条件下进行带壳鲜笋冷藏；饭店、宾馆等饮食服务部门，可以进行剥壳后切块在 -5°C 左右冷藏。

4.1.2 保鲜剂保鲜

应用保鲜剂保鲜在每箱重 4 千克的鲜笋中，放入能透气的装有 10 克左右的活性炭或生石灰的纸装袋 2 袋。日本普遍应用这种方法保鲜。

4.2 竹笋熟笋保鲜

这种保鲜方法既适用于大规模生产，也适用于中小规模生产，适合专业户生产使用。此法为 4 月贮藏，6-7 月取出再加工，也可到春节前后进入市场，收到良好经济效益。其生产过程如下：

4.2.1 原料处理

要求原料新鲜度高，当天挖的竹笋当天处理。切去根基粗老部分，剔除不合格的虫笋、破笋、烂笋、空筒笋，然后按大小分别装笼，一般大笋 1 千克以上，小笋 1 千克以下。

4.2.2 预煮

在大锅内用沸水预煮，预煮时间长短与竹笋个体大小有关，一般为 30 分钟，以熟透为原则。每煮一锅，换水一次。

4.2.3 冷却

笋煮熟后，急速用冷水冷却，越快越好。冷却后笋中心温度控制在 30℃ 以下。

4.2.3 贮藏

在经过清洗的大水泥池或大陶坛内贮藏。贮藏配方为熟笋 1000 公斤，食盐 45 公斤，柠檬酸 3.8 公斤，漂白粉 0.3 公斤。

将食盐与柠檬酸混匀，然后一层笋一层盐地放入容器中，放满后，用塑料薄膜盖住加重压，在池表面和池边洒上漂白粉，盐水保鲜笋可在水槽中漂洗 24 小时后食用，或作进一步加工用的原料。

5. 运输

5.1 运输工具

运输工具应清洁、干燥、无异味，不得与有毒、有害、有异味或影响竹笋质量的物品混装、混运。

5.2 运输过程

把竹笋装入薄膜中，每袋 40 斤，扎住袋口，冬天在自然温度下储运，夏天应在 5℃ 的低温下储运，保鲜期 7 天。

运输过程中注意防冻、防雨淋、防晒、防损伤、防污染，通风散热。

5.3 装卸

竹笋搬运时应轻装、轻卸。

6. 标志、包装和贮存

6.1 标志

标明竹笋品种、生产单位或经销单位名称、联系电话、产品标准号、规格、净含量和采摘日期或包装日期等，并符合 GB7718 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相关食品卫生标准的要求，可重复使用或可降解。

6.3 贮存

贮存场所应清洁卫生，不得与有毒有害物品混存混放。