

ICS 65.020
B39

T/JGE

团 体 标 准

T/JGE XXXXX—2023

笋干制品

Dried bamboo shoot products

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 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 产品要求 2

5 试验方法 3

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存 4

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：鹰潭市龙虎山百佳食品有限公司、江西省质量和标准化研究院、浙江龙泉山食品有限公司。

本文件起草人：叶忠平、叶亚钧、叶敏平。

本文件系首次发布。

笋干制品

1 范围

本文件规定了笋干制品的术语、要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于以鲜竹笋为原料，经预处理、清洗、分切（或不分切）、蒸煮、干燥、包装等工艺制成的笋干制品（如笋干、笋衣、笋片、笋尖、笋丝）。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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量
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

笋干制品 dried bamboo shoot products

以鲜竹笋为原料，经预处理、清洗、分切（或不分切）、蒸煮、干燥、包装等工艺制成的笋干制品（如笋干、笋衣、笋片、笋尖、笋丝）。

4 产品要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜竹笋

应新鲜无虫害、无腐烂、无霉变、无杂质，其污染物限量和农药最大残留量限量符合GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.2 生活饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	形状整齐、均匀、无碎屑、无虫蛀、无霉变
色泽	具有各类笋干产品原料品种固有的色泽，均匀一致
滋味及气味	具有笋干应有的滋味与气味，无霉味和其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.2
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.01
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	≤ 4

4.4 农药最大残留

农药最大残留量应符合GB 2763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。按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，冲泡后口尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.3 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.2.4 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、净含量。

6.3.2 型式检验

型式检验为本文件第4章要求的全部项目。正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- 停产3个月以上再恢复生产时；
- 原、辅料来源发生变化时；
- 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- 更换主要生产设设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,经双方协商,可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 9683 的规定。

7.2.2 包装要求:应封口严密。

7.3 运输

运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁,有防潮、防鼠、防虫、防尘设施,并不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。

7.5 保质期

本产品在规定的贮存条件下,保质期为12个月。
