|  |  |
| --- | --- |
| ICS 65. |  |
| CCS B |  |

团体标准

《保鲜方竹笋规范化加工技术规程》

Technical principle of Standardized processing technology of bamboo shoots

（征求意见稿）

2023-11-01发布

2023-12-01实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

T/GZXX 0002—2023

目次

[前言 II](#_Toc90023453)

[1 范围 1](#_Toc90023454)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc90023455)

[3 术语和定义 1](#_Toc90023456)

[4 基本原则](#_Toc90023457) 1

1. 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。

本文件由贵州大学、四川洁能干燥设备有限公司、贵州娄山产业投资集团有限公司等提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归档。

本文件起草单位：贵州大学、四川洁能干燥设备有限公司、贵州娄山产业投资集团有限公司、桐梓康利食品有限公司、贵州桐梓县林业局、遵义桐之味食品加工有限公司、贵州红赤水集团有限公司。

本文件主要起草人：秦礼康、何光赞、贾玉龙、高胜、赵福泽、龙昌飞、邓启彬、罗凌云、陈金星、赵彩燕、李红梅、范霖。

——本次为首次发布。

《保鲜方竹笋规范化加工技术规程》

* 1. 范围

本标准规定了保鲜方竹笋规范化加工技术规程的术语和定义、基本原则。

本文件适用于方竹笋的保鲜加工。

* 1. 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。

GB2760食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB14881食品安全国家标准 食品生产通用规范

GB2762食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB9682食品罐头内壁脱膜涂料卫生标准

QB/T3600罐头食品包装、标志、运输和贮存

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 方竹笋

方竹属于禾本科、寒竹属呈乔木状，在山地生长发笋,其主要成分是纤维素，方而厚，性硬、脆。

3.2 保鲜加工

对方竹笋进行生产加工和包装处理，不破坏竹笋固有的色香味等新鲜度。

* 1. 基本原则
     1. 总体要求

方竹笋采用合理的加工工艺技术和技术规程，经过物理方法加工、包装和贮存，保持方竹笋原有的新鲜度，不对方竹笋有二次污染，营养成分不破坏。

* + 1. 技术要求

4.2.1 竹笋

采摘后的鲜竹笋应呈淡黄色、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，符合GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求。

4.2.2 加工工艺

工艺流程：去笋壳→分级→清洗→杀青→冷却→装桶→加保鲜液→灭菌→高温封口→冷却→贮存

4.2.3 去笋壳

去除笋壳，切除不符合质量要求的地径部分。

4.2.4 分级

按照竹笋尺寸大小进行分级。

4.2.5 清洗

用冷水清洗，去掉竹笋表面的泥、砂等杂物

4.2.6 杀青

采用水浴式杀青，杀青水温采用沸水温度，杀青时间约15分钟，根据竹笋直径大小进行调整。

4.2.7 冷却

杀青后的竹笋，放入冷水中进行冷却，冷却的同时对竹笋进行再次清洗。

4.2.8 装桶

将竹笋按照大中小等级和一定净含物重量装入马口铁桶中，包装桶符合GB9682《食品罐头内壁脱膜涂料卫生标准》的要求。

4.2.9 加保鲜液

在装好竹笋的铁桶中加满保鲜液，保鲜液使用应符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的要求。

4.2.10 灭菌

将加满保鲜液的铁桶放入杀菌釜中进行巴氏杀菌，58℃开始杀菌，在30分钟内加热到85℃~90℃。

4.2.11 高温封口

将灭菌好后的桶装笋乘热进行压盖封口，封口时桶装笋整体的温度大于80℃，以便于封盖后能继续保持巴氏杀菌的效果，避免二次污染。

4.2.12 冷却

在常温环境下进行自然冷却，待完全冷却后查验桶体形态，检查密封效果是否合格。

4.2.13 贮存

在常温下贮存于通风干燥处，符合 QB/T3600《罐头食品包装、标志、运输和贮存》。

* + 1. 食品安全要求

应符合GB2716国家标准有关规定



