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

团体标准

《调味笋》

Seasoned bamboo shoots

（征求意见稿）

2023-11-01发布

2023-12-01实施

贵州省绿色食品产业促进会 发布

T/GZXX 0003—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、贵州红赤水集团有限公司、桐梓康利食品有限公司等单位提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州大学、贵州红赤水集团有限公司、桐梓康利食品有限公司、贵州娄山产业投资集团有限公司、贵州桐梓县林业局、贵州省桐梓县市场监督管理局、遵义桐之味食品加工有限公司。

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

——本次为首次发布。

《调味笋》

* 1. 范围

本标准规定了调味笋的相关术语和定义、基本原则。

本文件适用于调味笋的加工。

* 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 竹笋

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

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，保持竹笋原有的新鲜度，通过对其添加适量调味料进行调味加工，不对竹笋有二次污染，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→调味加工→灭菌→高温封口→冷却→贮存

4.3 感官要求

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 | 应具有该产品固有的色泽 | GB2714第3.2款 |
| 组织形态 | 呈条、丝或者片状 |
| 气味、滋味 | 本产品固有的气味和滋味 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

4.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 食盐（以氯化物计）/（%） | ≦5.0 | GB5009.44 |
| 酸价a（以脂肪计）/（mg/g） | ≦4.0 | GB5009.229 |
| 铅（以Pb计）/（%） | ≦0.9 | GB5009.12 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）/（%） | ≦18 | GB5009.13 |
| a 仅红油调味竹笋检测该指标 | | |

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| 沙门氏菌/(CFU/25g) | 5 | 0 | 0 | --- | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5 | 1 | 102 | 102 | GB 4789.10第二法 |
| 注：微生物的采样和处理按GB 4789.1的规定进行。 | | | | | |

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760 的规定。



