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

团体标准

《复绿青笋》

Recovery Green 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 0005—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提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进归口。

本文件起草单位：贵州大学、贵州红赤水集团有限公司。

本文件主要起草人：贾玉龙、王德斌、秦礼康、邓启彬、王冰怡、李红梅、邓易平。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——本次为首次发布。

《复绿青笋》

* 1. 范围

本标准规定了复绿青笋的相关术语和定义、基本原则。

本文件适用于复绿青笋的加工。

* 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

复绿青笋属于禾本科、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

对复绿青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

复绿青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，不对竹笋有二次污染，营养成分不破坏。

* + 1. 技术要求

4.2.1 青竹笋

采摘后的青竹笋应呈淡黄色、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→复绿→加保鲜液→灭菌→高温封口→冷却→贮存

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》。

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，呈自然绿色。 | 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 |
| 铅（以Pb计）/（%） | ≦0.9 | GB5009.12 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计）/（%） | ≦18 | GB5009.13 |
| 二氧化硫 | ≦0.1 | GB5009.14 |

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

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

1.

