

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 026-2023

保鲜方竹笋加工技术规程

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 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

 3.1 方竹笋 1

 3.2 保鲜液 1

4 技术要求 1

 4.1 加工工艺 2

 4.2 去笋壳 2

 4.3 分级 2

 4.4 清洗 2

 4.5 杀青 2

 4.6 冷却 2

 4.7 装桶 2

 4.8 加保鲜液 2

 4.9 杀菌 2

 4.10 热封 2

 4.11 冷却贮藏 3

 4.12 食品安全要求 错误！未定义书签。

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、贵州红赤水集团有限公司、贵州桐梓县林业局、贵州省桐梓县康利绿色食品有限公司，遵义桐之味食品加工有限公司，贵州娄山产业投资集团有限公司。

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

保鲜方竹笋加工技术规程

1 范围

本文件规定了保鲜方竹笋加工技术规程的术语和定义、技术要求。

本文件适用于方竹笋的保鲜加工。

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）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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30762 主要竹笋质量分级

NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 方竹笋

方竹笋为禾本科寒竹属的竹子鞭茎上芽苞生长发育，成膨大，萌蘖的幼嫩阶段，其形方而壁厚，性脆、嫩和鲜。

3.2 保鲜液

对方竹笋进行生产加工和包装处理过程中加入，能够保持其原有新鲜度，其配方用物质应符合GB 2760的规定，生产用水符合GB 5749的规定。

4 技术要求

加工、包装和贮存等环节的卫生相关要求和管理规定按 GB 14881执行。

4.1 加工工艺

工艺流程图如图 1:

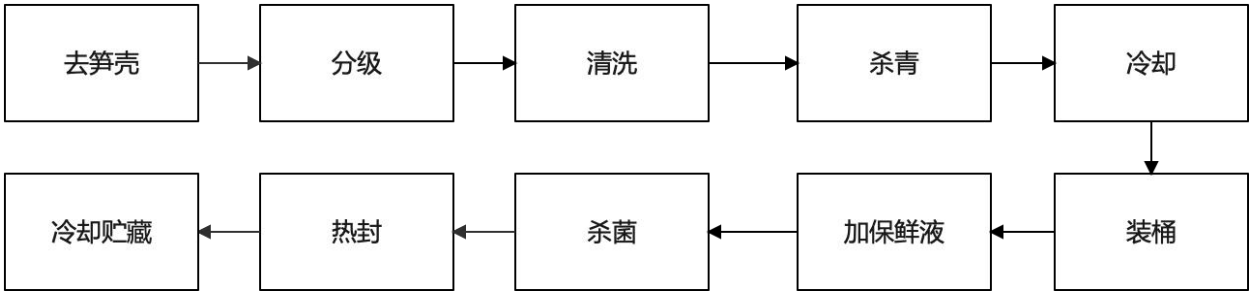


图 1 保鲜方竹笋加工工艺流程

4.2 去笋壳

去除笋壳，切除不符合质量要求的笋头部分。

4.3 分级

按照竹笋尺寸大小进行分级，分级标准按照 GB/T 30762 执行。

4.4 清洗

用冷水清洗，去掉竹笋表面的泥、砂等杂物

4.5 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。

4.6 冷却

杀青后的竹笋，放入冷水中进行冷却。

4.7 装桶

将竹笋按照大中小等级和一定净含物重量装入适当容器中，包装容器符合 GB 4806.7 和 GB/T 6543 的要求。

4.8 加保鲜液

在装好竹笋的容器中加入保鲜液，保鲜液配方用物质应符合 GB 2760 的要求

4.9 杀菌

将加满保鲜液的容器放入杀菌釜中进行巴氏杀菌。

4.10 热封

将灭菌好后的容器乘热进行压盖封口。

4.11 冷却贮藏

在常温环境下进行自然冷却或流水冷却，待完全冷却后查验桶体形态，检查密封效果是否合格，在常温下贮存于通风干燥处，按 NY/T 1048 执行。
