

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 025-2023

竹笋加工技术标准体系

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 标准 1

 3.2 团体标准 1

 3.3 标准体系 1

4 技术标准体系的构成 2

 4.1 基本要求 2

 4.2 技术标准体系结构框架图 2

 4.3 技术标准体系标准明细表 2

 4.4 技术标准体系编制说明 6

5 技术标准体系内标准的规范起草 6

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团体归口。

本文件起草单位：贵州大学、桐梓县林业局、贵州红赤水集团有限公司、桐梓康利食品有限公司、遵义桐之味食品加工有限公司、贵州医科大学附属医院。

本文件主要起草人：贾玉龙、秦礼康、赵福泽、王冰怡、邓启彬、邓易平、龙昌飞、范霖、张丽颖。

竹笋加工技术标准体系

1 范围

本文件规定了竹笋加工技术标准体系的术语、定义和构成。

本文件适用于竹笋的加工、质量控制、贮存与销售。

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；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则

GB/T 13016 标准体系构建原则和要求

GB/T 20004.1 团体标准化 第1部分：良好行为指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 标准

通过标准化活动，按照规定的程序经协商一致制定，为各种活动或其结果提供规则、指南、或特性，供共同使用和重复使用的文件。

注1：标准宜以科学、技术和经验的综合成果为基础。

注2：规定的程序指制定标准的机构颁布的标准制定程序。

〔来源：GB/T 20000.1〕

3.2 团体标准

由团体按照自行规定的标准制定程序制定并发布，供团体成员或社会自愿采用的标准。

〔来源：GB/T 20004.1〕

3.3 标准体系

一定范围内的标准按其内在联系形成的科学的有机整体。

〔来源：GB/T 13016〕

4 技术标准体系的构成

4.1 基本要求

竹笋加工技术标准体系由结构框架图、标准明细表、标准统计表三部分组成。竹笋加工技术标准体系编制说明宜作为本标准的附件。

4.2 技术标准体系结构框架图

竹笋加工技术标准体系由通用基础标准、原料标准、生产卫生标准、加工技术标准、产品质量标准、安全检测标准和标签标示、贮存运输与销售包装标准七个板块的标准构成，技术标准体系结构框架图见图 1。

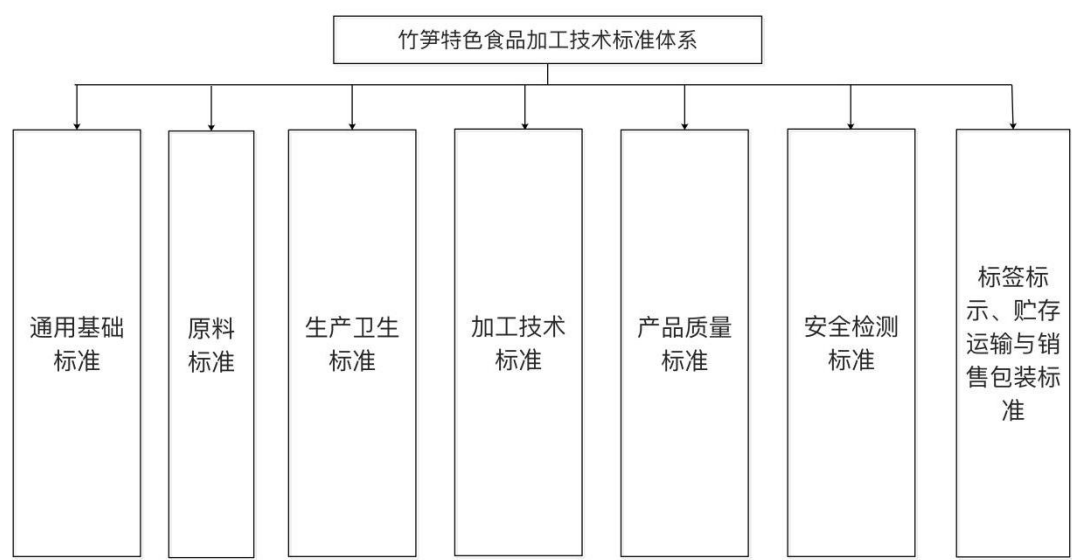


图 1 竹笋加工技术标准体系框架图

4.3 技术标准体系标准明细表

技术标准体系的标准，由与竹笋加工、产品质量控制和销售相关的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准构成，技术标准体系标准明细表见表1。

表 1 贵州省竹笋特色食品加工标准体系明细表

标准体系 总序号	标准体 系分序 号	标准名称	标准编号	标准状态	
				实施	制定
一、通用基础标准					
1	1.1	标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则	GB/T 1.1	引用	
	1.2	标准化工作导则 第2部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准 化文件起草规则	GB/T 1.2	引用	
	1.3	标准化工作指南 第1部分：标准化和相关活动的通用术语	GB/T 20000. 1	引用	
	1.4	标准化工作指南 第3部分：引用文件	GB/T 20000. 3	引用	
	1.5	标准编写规则 第1部分：术语	GB/T 20001. 1	引用	
	1.6	标准编写规则 第4部分：试验方法标准	GB/T 20001. 4	引用	
	1.7	标准编写规则 第5部分：规范标准	GB/T 20001. 5	引用	
	1.8	标准编写规则 第6部分：规程标准	GB/T 20001. 6	引用	
	1.9	标准编写规则 第7部分：指南标准	GB/T 20001. 7	引用	
	1.10	标准编写规则 第10部分：产品标准	GB/T20001. 10	引用	
	1.11	标准中特定内容的起草 第3部分：产品标准中涉及环境的内容	GB/T 20002. 3-20014	引用	
	1.12	标准中特定内容的起草 第3部分：产品标准中涉及安全的内容	GB/T 20002. 4-20015	引用	
	1.13	团体标准化 第1部分：良好行为指南	GB/T 20004. 1-20016	引用	
	1.14	标准体系构建原则和要求	GB/T 13016	引用	
	1.15	森林资源术语	GB/T 26423	引用	
	1.16	良好农业规范 第1部分：术语	GB/T 20014.1	引用	
	1.17	品牌价值 术语	GB/T 29185	引用	
					

二、原料分级标准					
2	2.1	主要竹笋质量分级	GB/T 30762	引用	
	2.2	复水毛竹笋加工技术规程	DB43/T 1692	引用	
	2.3	绿色食品干竹笋	DB43/T193	引用	
	2.4	雷竹笋	DB3301/T 118	引用	
	2.5	地理标志产品桐梓方竹笋	DB52/T 1228	引用	
	2.6	地理标志产品埔田竹笋	DB 4452/T 1	引用	
	2.7	地理标志产品兴文方竹笋种植和加工技术规范	DB 5115/T 62	引用	
	2.8	地理标志产品西牛麻竹笋	DB4418/T 012	引用	
	2.9	无公害食品竹笋干生产技术规程	NY/T 5233	引用	
	2.10	绿色食品 笋及笋制品	NY/T 1048	引用	
	2.11	地理标志产品桐梓方竹笋	DB52/T 1228	引用	
	2.12	雷竹笋第 4 部分：产品质量要求	DB3301/T118.4	参考	
	2.13	地理标志产品兴文方竹笋种植和加工技术规范	DB 5115/T 62	参考	
					
三、加工、产品标准					
3	3.1	复水毛竹笋加工技术规程	DB43/T 1692	参考	
	3.2	地理标志产品兴文方竹笋种植和加工技术规范	DB 5115/T 62	参考	
	3.3	地理标志产品西牛麻竹笋	DB4418/T 012	参考	
	3.4	无公害食品竹笋干生产技术规程	NY/T 5233	引用	
	3.5	保鲜方竹笋及干制方竹笋	DB52/T 1028	引用	
	3.6	保鲜竹笋	DB43/ 300	参考	
	3.7	宜宾调味笋	T/YBZX 002	参考	
	3.8	保鲜方竹笋加工技术规程	地方团体标准		拟制定
	3.9	调味笋	地方团体标准		拟制定
	3.10	鲜竹笋浆（粉）加工技术规程	地方团体标准		拟制定

	3.11	复绿青笋	地方团体标准		拟制定
					
四、安全卫生、检验检测标准					
4	4.1	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	GB 2760	引用	
	4.2	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	GB 2761	引用	
	4.3	食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）	GB 2762	引用	
	4.4	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	GB 2763	引用	
	4.5	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则	GB 26687	引用	
	4.6	蔬菜、水果卫生标准的分析方法	GB/T5009.38	引用	
	4.7	水果和蔬菜中450种农药及相关化学品残留量的测定	GB/T 20769	引用	
					
五、包装、标识、贮藏、运输标准					
5	5.1	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718	引用	
	5.2	食品安全国家标准 玻璃制品	GB4806.5	引用	
	5.3	食品国家标准 搪瓷制品	GB4806.3	引用	
	5.4	食品国家标准 陶瓷制品	GB4806.4	引用	
	5.5	食品接触材料及制品通用安全要求	GB4806.1	引用	
	5.6	食品接触用金属材料制品	GB4806.9	引用	
	5.7	食品接触用塑料及制品	GB4806.7	引用	
	5.8	食品接触用塑料树脂	GB4806.6	引用	
	5.9	食品接触用涂料及涂层	GB4806.10	引用	
	5.10	食品接触用橡胶材料制品	GB4806.11	引用	
	5.11	食品接触用橡胶材料制品	GB4806.8	引用	
	5.12	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050	引用	
	5.13	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范	GB 31621	引用	
					

4.4 技术标准体系编制说明

技术标准体系编制说明，是对技术标准体系的构建背景、总体设计、框架搭建、标准边界、标准采信、标准制定、标准分析、效果分析、合法审查以及标准体系的系统性、选进性、适用性、安全性和可操作性进行说明，便于阅读、使用、监督本标准体系运行的各方，正确理解和使用本标准体系。标准体系编制说明的内容参照 GB/T 13016 中 5.4 条的规定。

5 技术标准体系内标准的规范起草

纳入标准体系内，且正在研制、正在立项或者等待制定的标准，其起草格式应符合 GB/T 1.1 的规定，其中团体标准还应同时符合 GB/T 20004.1 的规定。
