

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 029-2023

鲜笋浆（粉）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 鲜笋 1

 3.2 粉碎加工 1

4 技术要求 1

 4.1 加工工艺 1

 4.2 去笋壳 2

 4.3 清洗 2

 4.4 杀青 2

 4.5 粉碎加工 2

 4.6 过滤 2

 4.7 干燥（可选） 2

 4.8 分装 2

 4.9 杀菌 2

 4.10 冷却 2

 4.11 贮藏 3

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。

本文件由贵州大学以及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、贵州娄山产业投资集团有限公司、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、王德斌、邓易平、赵福泽、邓启彬、龙昌飞、范霖、张丽颖。

鲜笋浆（粉）加工技术规程

1 范围

本文件规定了鲜笋浆（粉）加工技术规程的术语和定义、技术要求。

本文件适用鲜笋浆（粉）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；不注明日期的引用文件，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 食品生产通用卫生规范

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 鲜笋

鲜笋，竹子鞭茎上的芽苞生长发育，成膨大，萌蘖的幼嫩阶段。

3.2 粉碎加工

将鲜笋进行湿法粉碎或进一步进行干燥，制成鲜笋浆（粉）。

4 技术要求

4.1 加工工艺

工艺流程如图 1:

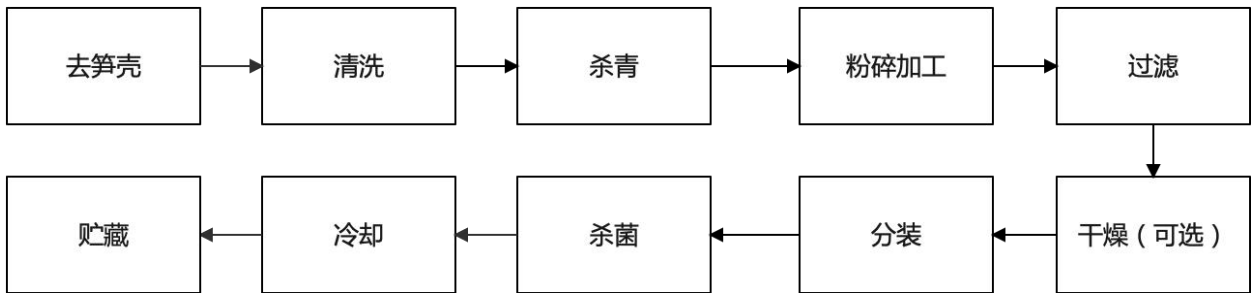


图 1 鲜竹笋浆（粉）加工工艺流程

4.2 去笋壳

去除笋壳，切除不符合质量要求的笋头部分，原料标准按照 GB/T 30762 执行

4.3 清洗

用冷水清洗，去掉笋表面的泥、砂等杂物

4.4 杀青

采用水浴式杀青，根据笋直径大小进行调整杀菌温度和时间。

4.5 粉碎加工

杀青后的笋，使用湿法粉碎技术，在粉碎过程中可适量加入冰块或冰水。

4.6 过滤

将粉碎制备的鲜笋浆通过 100-300 目的孔板进行过滤，去除杂质。

4.7 干燥（可选）

根据需要将鲜竹笋浆进一步通过热泵等手段进行干燥，制成鲜笋粉。

4.8 分装

按照鲜笋浆（粉）粒径大中小等级和一定净含量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，按 GB/T 191 和 NY/T 1048 执行。

4.9 杀菌

采用常见杀菌方式进行处理，使产品达到商业无菌的要求。

4.10 冷却

在常温环境下进行自然冷却或流水冷却，检查密封效果是否合格。

4.11 贮藏

在常温下贮存于通风干燥处，按 NY/T 1048 执行。
