

T/YBZX

团 体 标 准

T/YBZX XXX—2024

清水锁鲜笋加工技术规程

Technical specifications for processing fresh bamboo shoots with
clear water lock

（征求意见稿）

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

宜宾市竹产业协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 3

4 总体要求 3

 4.1 原料要求 3

 4.2 辅料要求 3

 4.3 生产环境及设备要求 4

5 工艺流程及技术要求 4

 5.1 工艺流程 4

 5.2 技术要求 4

6 标志、标签 5

7 运输、贮存和保质期 5

 7.1 运输、贮存 5

 7.2 保质期 5

8 记录保存 5

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。

本文件由宜宾林竹产业研究院提出。

本文件由宜宾市竹产业协会归口。

本文件起草单位：宜宾林竹产业研究院、浙江农林大学、宜宾浙川生态农业科技有限公司、宜宾有正农业开发有限公司、屏山县碧生元生态农业开发有限公司、长宁县金豆食品有限责任公司、四川丰泰吾厨食品科技有限公司。

本文件主要起草人：余学军、余英、张艳丽、杨洁钰、王茜、李松明、郑小平、费思涛、彭勇、周宁、张文君、李媛媛。

清水锁鲜笋加工技术规程

1 范围

本文件规定了清水锁鲜笋的总体要求、工艺流程及技术要求、标志、标签、运输、贮存和保质期、记录保存。

本文件适用于清水锁鲜笋的生产加工。

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（包括所有的修改单）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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清水锁鲜笋 fresh bamboo shoots with clear water

以苦竹笋、雷竹笋、屏山方竹笋、水竹笋、楠竹笋等新鲜食用竹笋为原料，经去壳、漂洗、杀青等加工处理后，其中杀青时间在5 min以内，再经包装、密封、杀菌制成的清水笋产品。

4 总体要求

4.1 原料要求

清水锁鲜笋所用竹笋原料应无腐烂霉变、无虫害、无异物、无变软，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 辅料要求

清水锁鲜笋所用辅料要求如下：

- 水应符合 GB 5749 的规定；
- 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；

c) 其他辅料应符合相应标准要求和规定。

4.3 生产环境及设备要求

4.3.1 应符合 GB 14881 的规定，生产设备布局应当合理，工序前后衔接无交叉，避免交叉污染，设施设备应满足生产加工要求及节能减排和环境保护的要求。

4.3.2 应分别设置原料存放区、清洗区、挑选整理区、包装区、杀菌区、成品放置区。

5 工艺流程及技术要求

5.1 工艺流程

清水锁鲜笋主要加工工艺流程见图1。

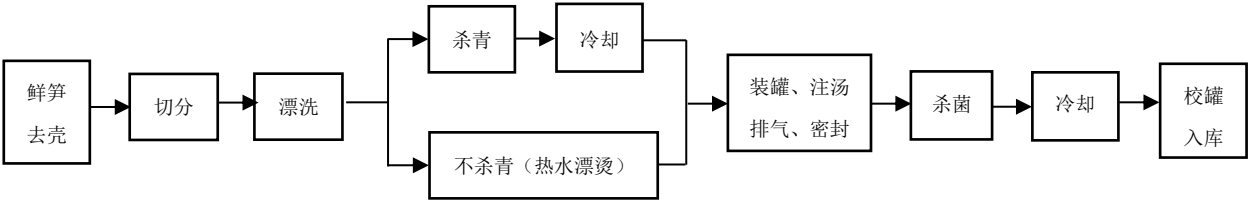


图1 清水锁鲜笋主要加工工艺流程

5.2 技术要求

5.2.1 鲜笋去壳

选用12 h内采摘的新鲜竹笋，将霉变、腐烂、有虫的竹笋剔除，逐个检查，切去笋头粗老部分，清理去壳。

5.2.2 切分

按照竹笋的大小进行分级，将其分为大、中、小三级，或根据需要分切成笋片、笋块、笋条等，以便后续加工和包装。

5.2.3 漂洗

按生产要求，将去壳的鲜笋进行漂洗。

5.2.4 杀青

将切分好的笋投入沸水锅内杀青，控制沸水煮制时间在5 min内，也可根据工艺用85 ℃以上热水漂烫。

5.2.5 冷却

将杀青好的笋，迅速放入冷却池内，用流动水进行冷却处理至水温稳定在30 ℃以下。

5.2.6 装罐、注汤排气、密封

根据生产需要进行称重，把漂洗冷却后的笋装入符合食品卫生要求的马口铁罐内，罐内注满85 ℃以上的清水，可添加0%~0.1%的柠檬酸，若罐内水位下降表明有气体排出，继续注满85 ℃以上的清水，用封口机密封罐口。

5.2.7 杀菌

5.2.7.1 高温蒸煮杀菌：温度保持 118℃左右，清水锁鲜笋视包装大小确定杀菌时间，25 min~40 min 为宜。杀菌完成后，应进行反压冷却至 38℃以下。

5.2.7.2 巴氏杀菌：蒸汽或水浴杀菌，温度 96℃~100℃，时间 90 min~120 min。杀菌完成后，应使用流动水进行冷却至 38℃以下。

5.2.8 冷却

将杀菌完成的马口铁笋罐头放入流动冷水中冷却，至罐中心温度低于30℃，保持清水锁鲜笋的品质和延长保质期。

6 标志、标签

标号产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

7 运输、贮存和保质期

7.1 运输、贮存

7.1.1 产品运输工具清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

7.1.2 检验合格的产品应储存于温度适宜、清洁、避光、通风、干燥、无虫害和鼠害的成品库中，离地离墙存放。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

7.1.3 包装箱及堆码方式便于空气流通，期间避光。

7.2 保质期

成品库存期应不超过18个月。

8 记录保存

记录资料应妥善保存以备溯源。记录资料包括但不限于竹笋原料和加工各关键控制点的数据记录，竹笋原料、成品等出入库记录、产品逐批检验记录。产品检验记录应至少保存产品保质期后6个月。