

T/JALNCP

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—2024

井冈山雷竹笋

Jinggangshan Phyllostachys praecox shoots

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

吉安市绿色农产品促进会 发布

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山雷竹笋

1 范围

本文件规定了井冈山雷竹笋的基本要求、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于吉安市行政区域范围内种植加工的新鲜雷竹笋和笋干。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
GB/T 5737 食品塑料周转箱
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1326 绿色食品 多年生蔬菜
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
NY/T 525 有机肥料
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 3292 蔬菜中甲醛含量的测定 高效液相色谱法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

3.2 井冈山雷竹笋 jinggangshan phyllostachys praecox shoots

吉安市行政区域范围内种植加工，符合本文件要求，并经“井冈山®”商标持有人授权的禾本科刚竹属雷竹的嫩芽，包括鲜竹笋和笋干。

注：井冈山雷竹笋生产区域范围见附录A。

3.3

笋干 dried phyllostachys praecox shoots

以新鲜雷竹笋为原料，经净选、剥壳、清洗、蒸煮、烘干、定型、烘干、分级包装等工艺制成的产品。

4 基本要求

4.1 品种

选用当地适宜栽培品种。

4.2 产地环境

应符合 NY/T 391 的规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的规定。

4.3 投入品

种植和生产有机产品投入品应符合 GB/T 19630 的要求；其它投入品使用应遵守 NY/T 393、NY/T 394 的要求， 有机肥料应符合 NY/T 525 的要求。

4.4 采收

2月初至4月中旬，采挖的鲜笋，外形应完整，特征明显，新鲜、无虫蛀、无污染。

4.5 其他原辅料

应符合相关食品安全标准要求。

4.6 生产与加工

笋干生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的要求。 小作坊生产加工应符合《江西省食品小作坊小餐饮小食杂店小摊贩管理条例》的规定。

4.7 分级

依据产品感官要求不同，新鲜雷竹笋按感官指标分为特级、一级、二级和等外笋。

4.8 感官要求

4.8.1 鲜笋

应符合表 1 的规定。绿色食品还应符合 NY/T 1326 的要求；有机产品还应符合 GB/T 19630 的要求。

表1 鲜笋感官指标

等级 项目	要求			检测方法
	特级	一级	二级 等级外	
色泽	笋皮呈粉红色或紫红色，切口平整，壳薄肉肥。		笋皮呈粉红色、紫红色，棕褐色或紫褐色，切口较平整。	目测、鼻嗅、口尝
外观	笋体饱满、完整，无脱节，无影响食用的病虫		笋体完整，无脱节，	

等级 项目	要求				检测方法
	特级	一级	二级	等级外	
	害			无影响食用的病虫害	
滋味、气味	口感甜脆，具有鲜笋清香气味，无异味				
长度，cm	25		25~30	20~30	用直尺量
直径，cm	≥3.0		2.5~3.0	2.0~2.5	用卡尺量取直径
单株重，g	≥250	200~250	100~200	50~100	称重
可食部分，%	≥65	≥60	≥55	≥50	随机抽取10个样品，分别称重，去皮后再称重，计算可食部分质量百分比。

4.8.2 笋干

应符合表 2 的规定。

表 2 笋干感官指标

项目	指标	检测方法
色泽	外观形态呈黄色或黄褐色，无霉变，无虫蛀	目测、口尝、鼻嗅
气味	具有笋干特有香气，无异味	
组织形态	肉质较嫩、大小基本均匀，形态完整、无明显粗纤维	
杂质	清洁、无外来杂质	

4.9 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	鲜笋	笋干	
水分，%	/	≤18	GB 5009.3
粗纤维，%	≤0.65	/	GB/T 5009.10
食盐 ^a （以氯化钠计），%	/	≤15	GB 5009.44
二氧化硫，mg/kg	/	≤50	NY/T 3292

注：a在含盐类笋干检测，无盐类笋干不检测该指标

4.10 安全卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定，食品添加剂应符合 GB 2760 规定。

4.11 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按照JJF 1070规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

鲜笋 同一品种、同一生产基地、同一生产周期、同一采收期的产品为一个检验批次。
笋干 同一次投料、同一生产线、同一班次生产的产品为一个检验批次。

5.2 抽样

同一批次抽样3kg。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

每批产品须经检验合格方可出厂。鲜笋的出厂检验项目包括感官；笋干的出厂检验项目包括感官、水分和净含量。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件4.8~4.11的要求。型式检验每年至少一次，有下列情况之一应进行型式检验：

- 产地环境、原料发生重大变化时；
- 出厂检验结果与上次存在较大差异时；
- 生产设备、工艺发生重大变化，可能影响产品质量时；
- 停产6个月以上；
- 有关行政主管部门、行业协会要求型式检验时。

5.4 判定规则

所有指标全部符合本文件规定技术要求时判该批产品合格。有一项不合格时，可在同批产品中抽取两倍量样品进行复验，以复验结果为准。

6 标签与标志

鲜笋标签应符合GB/T 32950的规定。预包装笋干标签应符合GB 7718 和 GB 28050 的规定。散装产品外包装应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式。

7 包装

包装应整洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味、无毒，塑料包装容器应符合GB 4806.7、GB 9683、GB/T 5737 的要求，销售包装应符合GB 23350 的规定。绿色食品应符合NY/T 658 的规定；有机产品应符合GB/T 19630 的规定。

8 运输

运输工具应具有清洁、卫生、干燥、无异味，不得与有毒有害物质混运。运输途中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。产品运输图示标志应符合GB/T 191的要求；绿色食品应符合NY/T 1056的规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的规定。

9 贮存

贮存应符合GB 31621 的规定；鲜笋应在0℃~5℃贮存；笋干常温贮存。绿色食品应符合NY/T 1056 的规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的规定。

附 录 A
(资料性)
井冈山雷竹笋生产加工区域范围图

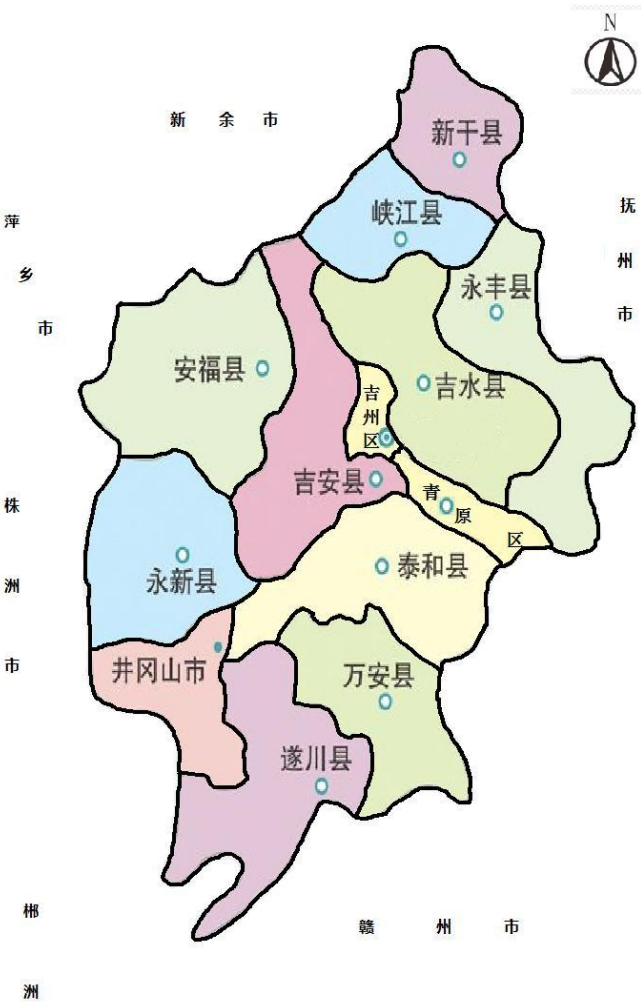


图 A.1 井冈山雷竹笋生产加工区域范围图