

《手剥笋》

编制说明

团标制定工作组

二零二五年二月

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2024 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国商品学会决定立项并联合与美食品有限公司等相关部门共同制定《手剥笋》团体标准。于 2024 年 12 月 16 日，中国商品学会发布了《手剥笋》团体标准立项通知，正式立项。

（二）编制背景及目的

随着食品行业的不断发展与消费者对便捷食品需求的增加，手剥笋这一类即食类食品逐渐走入了人们的餐桌。手剥笋作为一种营养丰富、味道鲜美的蔬菜，其独特的口感和易加工的特性，使得它在各类食品加工中占有重要位置。手剥笋通常通过预煮、调味、包装、杀菌等工艺流程，制造出既符合食品安全标准，又能够满足消费者口味需求的优质产品。

然而，当前市场上手剥笋产品的生产工艺、质量控制、配料规范等方面仍存在较大差异，缺乏统一的行业标准，导致产品质量参差不齐，消费者难以选择到高品质的产品。因此，为了规范该类食品的生产、加工和质量控制，提升行业整体水平，制定《手剥笋》团体标准具有重要的现实意义。

1、提升产品质量，保障消费者健康：目前市场上不同厂商生产的手剥笋产品存在一定差异，特别是在产品的调味配料、盐分、添加剂等方面存在不一致。通过制定团体标准，可以规范生产工艺和配料使用标准，确保每一批次的手剥笋都符合食品安全和卫生要求，降低食品安全风险，保障消费者的饮食健康。

2、促进行业规范化发展：随着市场需求的不断增长，手剥笋的生产已经逐渐从传统的小规模生产走向规模化和工业化生产。行业在发展过程中，面临着生产工艺、原料采购、质量控制等多个环节的挑战。没有统一的行业标准，生产企业在技术创新和生产管理上难以统一步伐，造成资源浪费和产品质量不稳定。通过制定行业标准，能够统一生产过程、质量管理和检测方法，促进行业的健康有序发展。

3、满足市场需求，提升消费者体验：随着消费者的食品消费观念逐步改变，对食品的口味、健康性和便捷性提出了更高要求。手剥笋作为便捷的即食食品，其口感、营养、卫生等方面的质量标准成为消费者选择的关键因素。制定并推广团体标准，可以规范产品品质，提升消费者对手剥笋产品的认知度和购买信心，进一步拓宽市场空间，满足消费者日益多样化的需求。

4、促进产业发展与市场竞争：随着市场竞争的加剧，消费者对食品的要求越来越高，尤其是对食品安全、口感和营养等方面的需求。团体标准的出台，将为企业提供明确的质量控制依据，促使企业通过提升生产工艺、优化产品质量来赢得市场份额。同时，标准化的制定能够提高整个行业的技术水平，推动行业朝着更加规范化、专业化方向发展，促进产业的健康发展。

5、为监管部门提供参考依据：随着食品安全问题日益引起公众关注，相关监管部门对食品行业的监管力度不断加大。团体标准作为行业内部的质量控制规范，将为政府监管机构提供一个有效的参考框架，便于开展行业监管与执法工作。标准的实施将有助于提升整个行业的合规性，规范市场秩序。

（三）编制过程

1、项目立项阶段

目前有 QB/T 1406-2014《竹笋罐头》，标准中规定了适用范围为小竹笋、毛笋、麻笋、冬笋等可食用竹笋为主要原料，经原料预处理、装罐、调味或不调味、密封、杀菌、冷却而制成的竹笋罐藏食品，在标准内容中对笋衣碎屑的进行规定，手剥笋产品在一定程度上保留了笋衣，且部分产品并未采用罐头工艺生产，故不适用于该行业标准。还有 NY/T 1048《绿色食品 笋及笋制品》，该标准主要对认证绿色食品的鲜竹笋、竹笋罐头、即食竹笋及竹笋干的产品质量进行规定，并不适用于普通手剥笋产品。《手剥笋》团体标准的制定将结合与美食品有限公司的手剥笋产品，对手剥笋的加工、管理等方面进行深入考察，对手剥笋产品提出规范化的要求。与美食品有限公司向中国商品学会提交了《手剥笋》团体标准的制订申请，并于 2024 年 12 月 16 日正式立项。

《手剥笋》团体标准的制定不仅是提升产品质量、保障消费者健康的必要步骤，也是推动行业规范化发展、提升市场竞争力的重要措施。通过标准的实施，能够有效整合生产资源、提高生产效率、降低成本，推动农业产业链的优化，为消费者提供更加安全、健康、美味的食品，最终促进手剥笋行业的可持续发展。因此，制定和推广《手剥笋》团体标准具有重要的意义。

2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就手剥笋的生产技术进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国内外技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有产品实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究手剥笋的主要特点，明确了要求和指标，为标准的具体起草指明方向。

3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，经过数次修改，形成了《手剥笋》标准草案稿。

4、标准征求意见阶段

拟定于 2025 年 2 月开始征求意见。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

主要起草单位：与美食品有限公司等多家单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。经工作组的不懈努力，在 2025 年 2 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

2、广泛收集相关资料。

在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础之上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

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/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1 最新版本的要求进行编写。

（二）标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 8 个部分，主要内容如下：

1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

3、术语和定义

列出了笋衣的术语和定义。

4、技术要求

本章节对手剥笋的原辅料要求、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、农药残留限量、真菌毒素限量、食品添加剂做出规定。

5、加工过程的卫生要求

对手剥笋加工过程的卫生要求做出规定。

6、试验方法

对感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、农药残留限量、真菌毒素限量、食品添加剂的检验方法做出规定。

7、检验规则

规定了手剥笋的检验规则。

8、标志、标签、包装、运输和贮存

规定了手剥笋的标志、标签、包装、运输和贮存。

（三）主要试验（或验证）情况分析

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

（四）标准中涉及专利的情况

不涉及。

（五）预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

有效指导生产和检验，有利于提高手剥笋的质量水平，确立统一

规范和标准。

（六）在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

（七）重大分歧意见的处理经过和依据

无。

（八）标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

（九）贯彻标准的要求和措施建议

无。

（十）废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

（十一）其他应予说明的事项

无。

《手剥笋》起草组

2025 年 2 月 5 日