

# 团 体 标 准

T/HNSZA XXXX—XXXX

## 桃江竹笋 风味笋

点击此处添加标准名称的英文译名

（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。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

湖南省食品质量安全技术协会 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
4 产品分类 .....	1
5 要求 .....	2
6 检验规则 .....	3
7 标签、包装、贮存、运输 .....	4

## 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。

本文件由桃江县人民政府提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化管理委员会归口。

本文件起草单位：桃江县市场监督管理局、桃江县竹产业发展服务中心、桃江县竹缘林科开发有限公司、桃江极野食品有限公司、湖南国泰农业开发有限公司、桃江县亿阳仑生态食品有限公司、国检测试控股集团（湖南）华中科技大学有限公司。

本文件主要起草人：龚建新、刘真知、龚少纯、刘杰仁、黄霖、邓娟、江素珍、高最华、胡永红、张灿辉、何震。

# 桃江竹笋 风味笋

## 1 范围

本文件规定了桃江竹笋 风味笋的术语和定义、要求、检验、标签、包装、运输、[贮存](#)。  
本文件适用于桃江竹笋 风味笋的加工。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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
- GB/T 5461 食用盐
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第 70 号（2023）《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 风味笋

以桃江竹笋的鲜笋、笋干或榨笋为主要原料，经预处理、调味、熟制或不熟制、冷却或不冷却、灌装、杀菌或不杀菌等工艺制成的即食竹笋制品。

## 4 产品分类

根据产品工艺不同，分为三类。

### 4.1 炒制笋

以鲜笋或笋干或榨笋为主要原料，经炒制或焖制等工序制成的风味笋。

4.2 腌制笋

以鲜笋为主要原料，经修整、清洗、腌制等工序制成的风味笋。

4.3 蜜饯笋干

以鲜笋为原料，按蜜饯工艺制成的风味笋。

5 要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 鲜笋应当新鲜、外观正常、无霉变、无虫蛀，并符合相应食品安全标准及有关规定。
- 5.1.2 笋干应符合《桃江竹笋 笋干》的规定。
- 5.1.3 榨笋应符合《桃江竹笋 笋干》的规定。
- 5.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 及相关的要求。
- 5.1.6 生产加工用水符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.7 其他辅料应符合相应食品安全标准及有关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求			检验方法
	炒制笋	腌制笋	蜜饯笋	
色 泽	具有该产品应有的色泽（如淡黄色、浅褐色），色泽自然、均匀，具有光泽	呈乳白色、淡黄色或应有的色泽，色泽自然、均匀。	呈淡黄色、黄褐色或应有的色泽，色泽自然，有光泽。	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
组织形态	呈条、丝或片状等形状，大小较均匀，质地脆嫩，无粗老纤维。	形态基本完整，质地脆韧，有嚼劲，无绵软、腐烂现象。	形态基本完整，质地柔韧紧密，富有嚼劲，表面不粘手，不牙碜。	
气味、滋味	具有笋和调味料经炒制后形成的特有香气，香气协调，无异味。滋味鲜美，口味协调，具有风味笋固有的风味，无异味。	具有乳酸发酵和辅料调和后的特有酸香气味，香气协调，无腐臭、氨味等异味。酸咸适口，滋味鲜美，具有腌制笋固有的发酵风味，无异味。	具有甜、咸、笋香调和后的独特香气，无异味。甜咸协调，滋味饱满，具有蜜饯笋固有风味，无齁甜感、无过咸感。	
杂质	无正常视力可见外来杂质			

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			检验方法
	炒制笋	腌制笋	蜜饯笋	
固形物 <sup>a</sup> /（%）	/	≥70.0(不低于标示值)	/	GB/T 10786
总酸（以乳酸计）/（g/100g） ≤	0.3	0.4	/	GB 12456

项目	指标			检验方法
食盐（以氯化钠计）/（g/100g）≤	1.5	2.0	3.0	GB 5009.44
过氧化值 <sup>b</sup> （以脂肪计）/（mg/g）	≤ 4.0	/	/	GB 5009.227
a 以固形物计； b 仅炒制笋（含油）检测该指标。				

#### 5.4 微生物限量

5.4.1 炒制笋、腌制笋微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 炒制笋、腌制笋微生物限量

项目	a采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3平板计数法

注：a 样品采集和处理按GB 4789.1的规定进行。

5.4.2 蜜饯笋微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 蜜饯笋微生物限量

项目	a采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法

注：a 样品采集和处理按GB 4789.1的规定进行。

5.4.3 致病菌应符合 GB 29921 的规定。

#### 5.5 污染物限量

食品中污染物限量应符合GB 2762规定。

#### 5.6 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 5.7 净含量及允许短缺量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070规定的方法检验。

#### 5.8 生产加工过程的卫生要求

蜜饯笋干生产加工过程卫生要求应符合GB 8956的规定，其他类产品生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

同一品种、同一产线（设备）、同一生产日期的产品为一批。

#### 6.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足出厂检验或型式检验项目需要，以及留样的需要。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前应每批产品抽样进行出厂检验，合格方可出厂。

6.3.2 出厂检验的项目（按标准要求）进行：感官要求、固形物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 6.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每6个月进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不合格时，不得进行复验。

## 7 标签、包装、贮存、运输

### 7.1 标签标志

7.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

应符合 GB 4806.7的规定

### 7.3 贮存与运输

应符合GB 31621的规定。

# 《风味笋》团体标准（T/HNSZA 00XX-2025）编制说明

## 一、工作简况

湖南省是我国竹笋主产区之一，桃江县作为“中国竹子之乡”，竹笋资源丰富，风味笋制品已成为地方特色食品产业的重要组成部分。随着消费市场对接食笋制品的需求不断增长，现有相关标准难以全面覆盖风味笋产品的分类、质量安全及加工工艺等要求，亟需制定专门的技术规范，以保障产品质量，提升产业标准化水平，促进产业健康发展。

### （一）任务来源、起草单位和起草人

任务来源：本项目由桃江县市场监督管理局、桃江县竹产业发展服务中心提出申请，并由桃江县市监局提交桃江县人民政府批准后，经省食安协会组织专家于2025年9月11日在湖南省食品质量安全协会召开了立项论证会并通过立项。

立项后，成立了以龚建新、刘真知、龚少纯、刘杰仁、黄霖、邓娟、肖学文、张灿辉、胡永红、何震等人员组成的团体标准起草工作小组，在省食安协会指导与要求下，起草小组于2025年9月—10月先后到桃江县竹缘林科开发有限公司、桃江极野食品有限公司、湖南国泰农业开发有限公司、桃江县亿阳仓生态食品有限公司等公司进行实地调研，并采集了原料笋样14个与成品样品15个进行数据分析，调取了近几年60个监督抽检样品数据，2025年4月桃江县林业局对桃江鲜笋20个样品（铬、铅、镉以及20种农残）的监测数据。

（二）团体标准名称变更：与《调味笋》同时立项的另一标准为《复水笋》，其原计划中涉及产品面太泛，包括调味后的即食与非即食产品，加上《笋干》作为原料为主的标准，三个标准之间层次不清。调整后将原《调味笋》中非即食类产品与《复水笋》合并，形成了新的非即食类产品标准组合，并修改标准名称为《调制笋》。同时将原《调味笋》名称调整为《风味笋》，成为仅限于即食类产品标准。以更准确反映标准适用范围和技术内涵。名称变更后，标准聚焦于即食笋的质量安全控制，突出地域特色和品质要求，增强标准的针对性和可操作性。

为规范风味笋的生产与销售，提升产品市场竞争力，由桃江县市场监督管理局、桃江县竹产业发展服务中心及相关企业共同提出，由湖南省食品质量安全技术协会归口，组织起草了本文件。

## 二、标准编制原则和主要内容论据

### （一）本文件的编制遵循以下原则：

- 科学性原则：以现有国家标准和行业标准为基础，结合风味笋的实际生产工艺与质量特征，科学设定技术指标。
- 实用性原则：充分考虑生产企业、检测机构及监管部门的实际需求，确保标准内容可操作、易执行。
- 协调性原则：与现行食品安全国家标准及相关法规保持协调一致，避免冲突。
- 先进性原则：参考国内外相关标准与技术发展，体现产品特色与质量提升方向。

### （二）主要内容说明

#### 1. 范围

明确本标准适用于以桃江竹笋为主要原料，经调味、熟制或不熟制等工艺加工而成的即食风味笋制品。

#### 2. 术语和定义

界定“风味笋”为以桃江竹笋的鲜笋、笋干或榨笋为原料，经预处理、调味、灌装等工艺制成的即食制品，突出其工艺与产品特性。

### 3. 产品分类

根据加工工艺不同，将产品分为三类：

- 炒制笋：经炒制或焖制制成；
- 腌制笋：经腌制发酵制成；
- 蜜饯笋干：按蜜饯工艺制成。

分类明确，便于企业标识与市场监管。

### 4. 技术要求

#### （1）原辅料要求

明确鲜笋、笋干、榨笋及其他辅料的质量要求，确保原料安全可控。

#### （2）感官要求

分三类产品分别规定色泽、组织形态、气味滋味等指标，体现产品特点。

#### 风味笋（炒制笋）感官要求

##### ①色泽

- 要求：呈该产品应有的淡黄色、黄白色或浅褐色，色泽自然、均匀。
- 表述说明：强调“应有”和“自然”，允许因炒制和调味带来的轻微颜色变化（如酱油导致的褐色），但要避免不正常的灰暗、焦黑或过度漂白的异常白色。光泽度应油润有亮感，不显干枯。

##### ②组织形态

- 要求：笋条/片/块形态完整、大小粗细基本均匀，允许有少量断条或碎屑。质地脆嫩，咀嚼有韧性，无粗纤维感，无木质化。
- 表述说明：
  - 形态：“基本均匀”是关键，允许合理的个体差异，但不能大小悬殊。
  - 质地：“脆嫩”和“有韧性”是高品质笋的核心特征，与“粗纤维感”和“木质化”（即嚼不烂的老根、老茎）形成对比。这是评判笋原料好坏和加工工艺是否得当的重要指标。

##### ③气味

- 要求：具有笋经炒制后特有的清香气味，并带有辅料（如油脂、辣椒、花椒、酱油等）调和后的复合香气，香气协调、愉悦。无异味、无酸败味、无霉味。
- 表述说明：气味是风味的重要组成部分。首先要突出笋的本味，其次是工艺和调味带来的“复合香气”，最后要明确排除所有不良气味（异味、哈喇味等）。

##### ④滋味

- 要求：滋味鲜美，咸甜（或麻辣等）适中，具有笋的固有鲜爽风味及调味料形成的协调口味。口感醇厚，回味纯正，无苦涩味、无酸败味及其他不良滋味。
- 表述说明：滋味是“风味”的核心。
  - 鲜美：体现笋本身的品质。
  - 协调：指调味料没有掩盖笋的本味，而是相辅相成。
  - 纯正：指后味干净，没有令人不快的残留味道（如苦涩、哈喇味）。

##### ⑤杂质

- 要求：无正常视力可见的外来杂质，如毛发、金属屑、昆虫肢体、塑料片等。允许带有极少量无法避免的笋衣或箨片等固有物。
- 表述说明：这是食品安全和基础品控的底线。
  - “无外来杂质”是强制性要求。
  - “允许极少量固有物”是对原料天然属性的客观承认，体现了标准的合理性和可操作性。

## 风味笋（腌制笋）感官要求

### ①色泽

- 要求：呈该产品应有的乳白色、淡黄色或微褐色，色泽自然、均匀。有发酵产品或腌制产品特有的通透感或光泽。
- 表述说明：腌制笋（尤其是发酵类）的颜色通常比炒制笋更偏向乳白或淡黄，显得更为“清爽”。应避免由于氧化、微生物污染或不纯盐分导致的暗灰色、深褐色或斑驳的色泽。泡椒笋等会因辅料带有浅红色。

### ②组织形态

- 要求：笋条/片/块形态完整、饱满，软硬适度，质地脆韧，咀嚼有嚼劲。允许因发酵或腌制过程导致的轻微软化，但不得绵软、腐烂或失去弹性。无粗老纤维。
- 表述说明：
  - 质地：“脆韧”和“嚼劲”是腌制笋的理想口感，与炒制笋的“脆嫩”有所区别。它强调的是在腌制后仍能保持的结实度。
  - 关键缺陷：“绵软”和“腐烂”是腌制失败（如过度发酵、杂菌污染）的典型表现，必须排除。

### ③气味

- 要求：具有乳酸发酵（针对泡笋）或食盐腌制产生的清新、醇厚的酸香气味，并与辅料（如辣椒、蒜、花椒等）香气协调融合。具有腌制笋特有的香气，无令人不悦的酸败味、腐臭味、氨味或其他异味。
- 表述说明：气味是区分腌制工艺好坏的核心。
  - 正常气味：是愉悦的“酸香”或“酱香”，是乳酸菌等有益菌活动的产物。
  - 异常气味：“腐臭味”和“氨味”是蛋白质腐败和过度腐败的标志，是绝对不允许存在的。

### ④滋味

- 要求：酸咸适口，滋味鲜美，具有腌制笋独特的发酵风味和辅料调和后的协调口味。口感爽脆，后味纯正。无异味、无过重的苦涩味、无酸败味。
- 表述说明：
  - 主导滋味：“酸咸”是腌制笋的基础味型，其平衡至关重要。
  - 风味：“独特的发酵风味”是产品的灵魂，这是一种由氨基酸、有机酸等构成的复合鲜味。
  - 关于苦涩味：笋本身含有一些天然成分可能带微苦，但腌制工艺应能大大减弱它。所以表述为“无过重的苦涩味”比“无苦涩味”更符合实际，但标准高的产品可直接要求“无苦涩味”。

### ⑤杂质

- 要求：无正常视力可见的外来杂质。允许带有极少量无法避免的笋衣或箨片等固有物。
- 表述说明：此项与炒制笋要求基本一致，是食品安全的基本底线。

## 风味笋（蜜饯盐笋干）感官要求

### ①色泽

- 要求：呈该产品应有的淡黄色、黄褐色或琥珀色，色泽自然，有光泽。允许因糖分渗透和干燥工艺导致的颜色深浅不一，但需整体均匀。
- 表述说明：此类产品以盐笋干为基底，其本色可能偏黄。在糖渍后，会向琥珀色转变，但通常不会像传统蜜饯那样颜色深且均一。核心是“自然有光泽”，排除因原料不新鲜或

## ②组织形态

- 要求：形态为条状、块状或片状，基本完整。质地柔韧而紧密，富有嚼劲，表面微干或湿润，但不粘手，不牙碜。允许有正常的糖析出或少量盐霜。

- 表述说明：

- 质地：“柔韧紧密”是核心。因为原料是盐笋干，其纤维已经收缩，口感本就偏韧，糖渍后增加了柔韧度和嚼劲，这与用鲜笋直接做的蜜饯笋的“软糯”不同。

- 表面：“不粘手”和“不牙碜”是关键质量指标，分别代表了糖分控制和工艺精良度。

## ③气味

- 要求：具有糖、蜜与盐笋干调和后产生的独特甜咸香气，兼具笋的淡淡清香，无盐渍品的酸败味、氨味及其他异味。

- 表述说明：气味是甜、咸、笋香的复杂融合。需要明确排除盐渍品可能存在的缺陷气味，如“酸败味”（油脂氧化或微生物污染）和“氨味”（蛋白质过度分解）。

## ④滋味

- 要求：滋味独特，甜、咸协调，以甜为主，咸为衬底，口感饱满，富有回味。具有蜜饯盐笋干固有的风味，无齁甜感，无过咸感，无涩味及其他不良异味。

- 表述说明：

- 味型平衡：这是描述的难点和核心。必须强调“甜咸协调”，既要享受蜜饯的甜，又能品味到盐笋干的咸鲜底味，两者不能互相冲突或掩盖。

- 关键缺陷：“齁甜感”和“过咸感”都代表了配方或工艺的失败。“涩味”可能来源于原料或工艺，必须排除。

## ⑤杂质

- 要求：无正常视力可见的外来杂质。

- 表述说明：此项是通用且强制的要求。对于此类产品，需特别注意无砂石、无盐笋干中可能夹带的笋箨等固有物之外的杂质。

## （3）理化指标

针对不同类别设定固形物、总酸、食盐、过氧化值等指标，科学合理。

## （4）微生物限量

区分炒制/腌制笋与蜜饯笋的微生物要求，兼顾产品特性与食品安全。

## （5）污染物与食品添加剂

严格执行 GB 2762、GB 2760 等国家标准。

## （6）净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## （7）检验规则

明确组批、抽样、出厂检验与型式检验的要求，规范企业自检与第三方检验流程。

## （8）标签、包装、贮存与运输

要求标签符合 GB 7718、GB 28050 等标准，包装、贮运符合相关卫生规范。

# 三、主要试验、验证分析

## （一）理化指标

针对不同类别设定固形物、总酸、食盐、过氧化值等指标，科学合理。

针对采样检测数据

**固形物：**3 个产品固形物检验结果最低是 78.1g/100g，所以腌制笋固形物定量≥70g/100g

**总酸：**茶油酸菜小笋总酸检测数据为 0.2g/100g，手剥笋(泡椒味)总酸检测数据为 0.38g/100g，根据检测数据，炒制笋定 0.3g/100g，腌制笋定 0.4g/100g 比较合理。

**食盐：**茶油冬笋食盐的检测数据为 1.13%，茶油酸菜小笋食盐检测数据为 1.37%，手剥笋（泡椒味）食盐检测数据为 1.25%，结合湘菜食盐的检测数据，确定炒制笋食盐≤1.5%，腌制笋食盐≤2.0%，蜜饯笋≤3.0%。

**过氧化值：**即食笋（炒制笋）的过氧化值设置为 ≤0.25g/100g（≈≤4.0mg/g），是基于以下核心原因：

- 产品特性：它是一款含油量较高的即食食品，油脂易氧化。
- 品质保障：该限值风味劣变的警戒线，确保产品在保质期内无异味、口感正常。
- 安全预警：它是一个预防性的健康安全措施，通过控制氧化初级阶段，来避免摄入深度氧化产生的有害物质。
- 行业规范：它推动了生产企业采用更优的原料、工艺和包装，从而整体提升产品质量和安全水平。

桃江竹笋系列标准采样检测信息汇总表				mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	ug/kg	%	g/100g				
序号	公司名称	样品分类	样品名称	Pb	Cd	AI干样	SO2	苯并花	食盐	总酸（以柠檬酸计）	固形物	商业无菌	菌落、大肠	致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）
11	桃江极野食品有限公司	成品	有机白玉笋尖						0.032		98.8	商业无菌		
12			有机纤丝笋						0.049		94.2	商业无菌		
13			油焖香笋	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	1.26	0.14			未检出	未检出
14			榨笋（本地）	0.44	0.115	44.5								

桃江竹笋系列标准采样检测信息汇总表					mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	ug/kg	%	g/100g				
序号	公司名称	样品分类	样品名称	水分%	Pb	Cd	AI干样	SO2	苯并花	食盐	总酸（以柠檬酸计）	固形物	商业无菌	菌落、大肠	致病菌（金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌）
23	湖南国泰农业开发有限公司	原材料	晒笋干（本地）	18.4	1.02	0.07	73.2	23.7							
24			烟笋干（本地）	14.1	0.186	0.072	28.4	46.9	3						
25		成品	茶油冬笋		0.226	0.03	18.5	未检出		1.13	0.072	86.8	商业无菌		
26			茶油酸菜小笋		0.101	0.0063	13	未检出		1.37	0.2	78.1	商业无菌		
27			手剥笋（泡椒味）		未检出	未检出	18.3	未检出		1.25	0.38			未检出	未检出
28			农家柴火烟笋		0.184	未检出	4.22	未检出	1.3	0.18	0.11			未检出	未检出
29			手工烤笋尖		0.157	0.01	3.5	未检出	未检出	0.2	0.052			未检出	未检出
30			原味糯米笋		0.277	0.033	27.2	未检出		0.14	0.038			未检出	未检出
31	三堂街竹笋合作社	原材料	榨笋	75.1	未检出	0.0065	未检出								

五、与现行标准的协调性

本文件与以下国家标准协调一致：

- GB 2714 《酱腌菜》
- GB 2760 《食品添加剂使用标准》
- GB 2762 《污染物限量》
- GB 14881 《食品生产通用卫生规范》
- GB 29921 《致病菌限量》

**六、重大分歧意见的处理**

未与现行国家标准冲突，且在分类、指标设定上更贴合地方产品实际。

**七、实施建议**

1. 加强宣贯培训：面向生产企业、监管人员开展标准宣贯与技术培训。
2. 推动标准应用：鼓励企业在产品标识、质量控制中采用本标准。
3. 建立反馈机制：适时收集标准实施中的问题，为修订完善提供依据。

**八、结语**

本文件的制定实施，将有力规范风味笋产品的生产与流通，提升产品质量安全水平，推动桃江竹笋产业标准化、品牌化发展，为湖南省特色食品产业高质量发展提供技术支撑。

《桃江竹笋 调制笋》团体标准起草组

2025 年 11 月 6 日