

ICS 65.020.01

CCS B 39

# 团 体 标 准

T/SSX 016-2025

## 地理标志产品质量要求 潼关酱笋

2025-0X-XX 发布

2025-0X-XX 实施

陕西省食品科学技术学会 发布

目 录

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 产地范围 ..... 2

4 术语和定义 ..... 1

5 要求 ..... 2

6 检验方法 ..... 3

7 检验规则 ..... 4

8 包装、标志、标签、运输、贮存 ..... 5

## 前 言

本文件依据 GB/T1.1-2020《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。

本文件由潼关县餐饮行业协会提出，陕西省食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：潼关县餐饮行业协会、潼关县商业发展服务中心、潼关县市场监督管理局、陕西省知识产权局、渭南市食品药品和知识产权服务中心

本文件主要起草人：贾宏喜、李爱军、苏宁超、李明、贺颀铖、姚林红、贺延

本文件由潼关县餐饮行业协会负责解释。

本文件属首次发布。

# 潼关酱笋

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品质量要求 潼关酱笋的产地范围、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存。

本文件适用于地理标志产品质量要求 潼关酱笋的生产。

## 2 规范性引用文件

本文件内容引用了下列文件或其中的条款。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1355	小麦粉
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10296	甜面酱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》

《地理标志产品保护规定》国家质量监督检验检疫总局[2005]第 78 号令

国家质量监督检验检疫总局《关于批准对延边辣白菜、笔架鱼肚、黄陂荆蜜、赤壁猕猴桃、潼关酱笋实施地理标志产品保护的公告》（2011 年第 195 号公告）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用本文件。

**潼关酱笋：**在本文件规定的地理范围内，以铁杆青笋为原料，食用盐、小麦粉等为辅料，按照本标准规定的传统工艺腌制而成的，具有红褐鲜润，晶莹透亮，酥脆香甜的酱笋。

### 4 产地范围

地理标志产品质量要求 潼关酱笋的产地范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即陕西省渭南市潼关县现辖部分行政区域（见附录 A）。

### 5 要求

#### 5.1 生产要求

##### 5.1.1 原料要求

产自潼关酱笋地理标志保护区域内冬前移栽，次年六月上旬采收的青笋。要求整体无黄叶、挺直干净、无空心、无霉变、无公害，并符合国家相关卫生安全要求。

##### 5.1.2 生产用水

水源取自潼关县境内的地下水源，水质应符合 GB 5749 的规定。

##### 5.1.3 甜面酱

选用符合 GB 1355 标准规定的优质小麦粉，采用当地传统工艺生产的甜面酱，应符合 SB/T 10296 的规定。

##### 5.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 5.1.5 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准或有关标准的规定。

#### 5.2 工艺要求

潼关酱笋采用独特传统的工艺生产，用潼关独有的铁杆青笋经盐渍后制成笋坯，装入

缸中，用经过传统工艺 6 个月以上制成的甜面酱进行酱渍，经翻、晒、露等发酵工艺，腌制 3 个月以上，具有色泽红褐鲜润，味道酥脆香甜，酱香浓郁之特色。

5.3 技术要求

5.3.1 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	红褐色、油润、切片后为透明状有光泽
滋味、气味	味鲜，无苦味、无酸味，咸中有香、香中有甜，具有浓郁的酱脂香气，无不良气味
状态	大小均匀，长短一致无杂质，酱笋特有的酥、脆、嫩质地

5.3.2 理化要求

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求
水分，g/100g ≤	85.0
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	2.0
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≥	3.0
氨基酸态氮（以氮计），g/100g ≥	0.1
还原糖（以葡萄糖计），g/100g ≥	1.0

5.3.3 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

6 检验方法

6.1 感官检验

按 GB 2714 规定的方法执行。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

6.2.2 总酸

按 GB 12456 规定的方法执行。

#### **6.2.3 食盐**

按 GB 5009.44 规定的方法执行。

#### **6.2.4 氨基酸态氮**

按 GB 5009.235 规定的方法执行。

#### **6.2.5 还原糖**

按 GB 5009.7 规定的方法执行。

#### **6.3 净含量检验**

按 JJF 1070 规定的方法执行。

### **7 检验规则**

#### **7.1 组批**

在原料及生产条件基本相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批，按批号生产日期抽样。

#### **7.2 抽样**

抽样人员自同一组批产品中随机抽取，抽样数不低于 10 瓶（坛），分成两份，一份检验（7 瓶（坛）），一份留样备查。

#### **7.3 出厂检验**

7.3.1 产品出厂或型式检验项目为本文件所规定的所有项目。

7.3.2 产品出厂须经厂质检部门检验合格并附产品质量合格证后方可出厂。

#### **7.4 型式检验**

有下列情况之一时，应进行型式检验。型式检验项目为本文件规定的全部技术指标。

- a) 原料、配方、工艺有较大改变时；
- b) 停产一年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 当国家质量监督部门提出要求时。

#### **7.5 判定规则**

7.5.1 出厂或型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。微生物指标一项不合格时不得复检，判整批产品不合格。

7.5.2 理化指标和净含量不合格时，取备样对不合格项目进行复检，复检合格时则判为合格，复检结果不合格时则判整批产品不合格。微生物指标一项不合格时不得复检，判整批产品不合格。

## **8 包装、标志、标签、运输、贮存**

### **8.1 包装**

包装材料和容器应符合相应的国家标准规定，包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

### **8.2 标志、标签**

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、GB 28050 等文件的规定。

### **8.3 运输**

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

### **8.4 贮存**

产品应在阴凉、干燥、通风的库房中常温贮存；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品同库贮存；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。接触地面的包装箱底部应垫有 10 cm 以上间隔材料。



## 附录 A

### （规范性附录）

#### 潼关酱笋地理标志保护范围

A.1 潼关酱笋地理标志保护产品范围见图 1

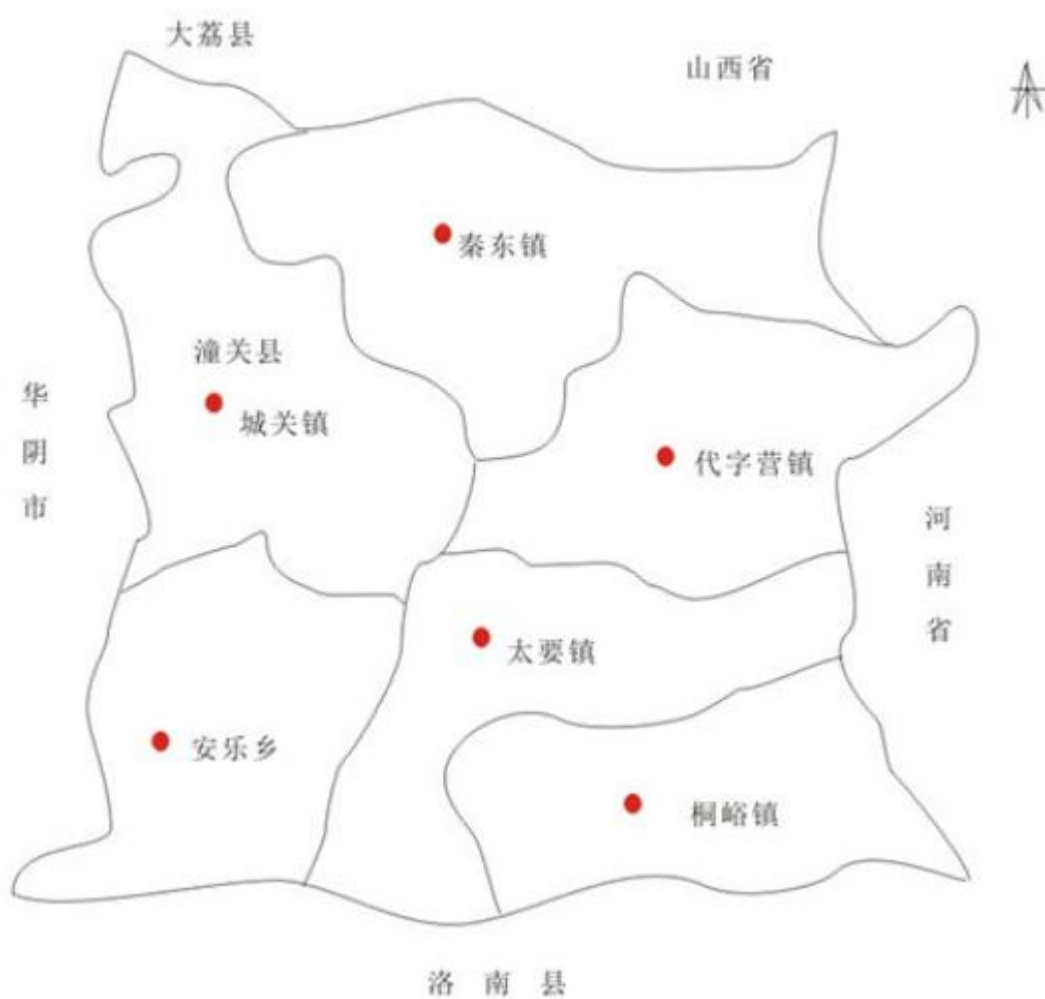


图 1 潼关酱笋地理标志保护范围示图