

团 体 标 准

T/XMSSAL 0165—2026

供厦食品 鲜冻笋

Food for Xiamen-Fresh frozen bamboo shoots

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、福建省联华七贡食品有限公司、湖里区疾病预防控制中心、厦门市疾病预防控制中心、厦门鉴科检测技术有限公司。

本文件主要起草人：骆和东、叶雅真、吴智锐、杨章华、林敬付、杨圣永、王婷婷、洪华荣、李平。

供厦食品 鲜冻笋

1 范围

本文件规定了供厦食品 鲜冻笋的术语和定义、技术要求和检验方法、标签标识、包装及运输和贮存。

本文件适用于第3章定义的鲜冻笋。

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 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 2763.1	食品安全国家标准	食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准	食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
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 5009.88	食品安全国家标准	食品中膳食纤维的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.237	食品安全国家标准	食品pH值的测定
GB 5009.268	食品安全国家标准	食品中多元素的测定
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 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 31605	食品安全国家标准	食品冷链物流卫生规范
NY/T 1048	绿色食品	笋及笋制品
QB/T 1406		竹笋罐头

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜冻笋 Fresh frozen bamboo shoots

以新鲜竹笋（采摘后5 h内）为原料，经去根、漂洗、煮制、去壳、整形、切制或不切制、清洗、漂烫或不漂烫等加工处理后，速冻、包装制成的竹笋制品。

3.2

粗纤维笋 Bamboo shoots with crude fibers

笋体过老，食之有渣的感觉的竹笋。

[来源：QB/T 1406-2014, 3.5]

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 竹笋：应新鲜，笋体完整，质嫩，不得有粗老纤维感，笋肉呈黄白色或乳白色，无霉烂、无病虫害，无杂质，符合NY/T 1048对鲜竹笋的要求，优先采用获得有机产品认证的原料。

4.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.3 其他辅料：应符合相应标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指标要求	检验方法
色 泽	笋肉呈乳白色或黄白色，同一包装中色泽大致均匀，有光泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，于自然光线下采用目测的方法观察其色泽、组织形态和杂质，闻其气味，再按包装上标明的食用方法处理后，用温开水漱口，品尝和嗅闻，检查其滋味和气味
组织形态	外形较一致，切口平整，同一包装中大小大致均匀；笋体肉质脆嫩，无粗纤维笋；为片或丝或丁或块或整个或半个，笋衣碎屑质量应低于净含量的3%	
滋味气味	具有该产品特有的香气和风味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指标要求	检验方法
水分/ (g/100 g)	85.0~95.0	GB 5009.3
pH	≥5.0	GB 5009.237
蛋白质 ^a /%	≥2.5	GB 5009.5
膳食纤维 ^a /%	≥1.5	GB 5009.88
^a 仅适用于形状为整个或半个的鲜冻笋。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，还应符合表3的规定。

表3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
铅（以Pb计）/（mg/kg）	Lead	≤0.1	GB 5009.12 或GB 5009.268	参考NY/T 1048，严于GB 2762（≤0.3）
镉（以Cd计）/（mg/kg）	Cadium	≤0.05	GB 5009.15 或GB 5009.268	参考NY/T 1048，严于GB 2762（未规定）
总砷（以As计）/（mg/kg）	Total arsenic	≤0.5	GB 5009.11 或GB 5009.268	参考NY/T 1048、DB4418/T 012-2020，严于GB 2762（未规定）
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	Total mercury	≤0.01	GB 5009.17 或GB 5009.268	参考NY/T 1048，严于GB 2762（未规定）
铬（以Cr计）/（mg/kg）	Chromium	≤0.5	GB 5009.123 或GB 5009.268	参考NY/T 1048，严于GB 2762（未规定）
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	Nitrite	<1.0	GB 5009.33	参考DB4418/T 012-2020，严于GB 2762（未规定）

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 29921的规定，还应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数/（CFU/g）	5	0	10000	—	GB 4789.2	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3	参考NY/T 1048
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10	参考GB 29921和NY/T 1048
沙门氏菌/（/25 g）	5	0	0	—	GB 4789.4	参考GB 29921和NY/T 1048
单核细胞增生李斯特氏菌/（/25 g）	5	0	0	—	GB 4789.30	参考GB 29921
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。						

4.7 食品添加剂

鲜冻笋生产加工过程中不得添加任何食品添加剂。

表5 食品添加剂使用限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）/（g/kg）	Benzoic acid, sodium benzoate	不得检出	GB 5009.28	采用GB 2760
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）/（g/kg）	Sorbic acid, potassium sorbate	不得检出	GB 5009.28	严于GB 2760（≤0.5 g/kg）
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/（g/kg）	Sulfur dioxide	不得检出	GB 5009.34	采用GB 2760

5 标签和标识、包装、运输和贮存

5.1 标签和标识

产品标签应清晰，符合 GB 7718、GB 28050 的相关规定。此外，需在醒目的位置标示保质期、产品贮存条件、净含量和食用方法。

5.2 包装

5.2.1 包装材料和容器应符合相关国家标准的规定，要求清洁、无毒且耐低温（冷冻）不变形，在冷藏、冷冻等特定使用条件下不影响食品的安全。

5.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包。不经包装产品不得销售

5.3 运输和贮存

5.3.1 产品运输应符合 GB 31605 的要求，运输工具应清洁、无异味；运输过程中应轻装、轻卸，并防止挤压、曝晒、雨淋，不得与影响产品质量的物品混装。

5.3.2 产品贮存、运输、销售，温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在 2℃以内。

参 考 文 献

- [1] DB4418/T 012-2020 地理标志产品 西牛麻竹笋
-