

ICS 67.080.20
CCS X 26

T/GXAS

团 标 准

T/GXAS 289—2022

田林酸笋

Tianlin pickled bamboo shoots

2022-04-15 发布

2022-04-21 实施

广西标准化协会 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 要求.....	1
5 检验方法.....	3
6 检验规则.....	3
7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期.....	4
参考文献.....	5

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。

本文件由田林县林业局提出并归口。

本文件起草单位：田林县林业局、田林县农业农村局、田林县市场监督管理局、广西森乾食品有限公司、田林县恒发土特产有限公司、田林县鑫福源山茶油开发有限公司、田林县百花八渡笋加工厂、田林县柏轩八渡笋加工销售部。

本文件主要起草人：钟珲、韦学堂、覃祥、周明志、卢燕、黄保琛、姚德贤、朱木花、罗远新、胡秀月、黎艳梅、吴秋艳、姚达团、黄志雄、黄准、班习发、陈永清、班亚堂、陆晓妍、黄胜飞、黄秉文、黄惠玲、黄路清、叶家沅、易小强、黄日明。

田林酸笋

1 范围

本文件界定了田林酸笋的术语和定义，规定了田林酸笋的要求，描述了对应的检验方法、检验规则，规定了标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本文件适用于3.1定义的田林酸笋。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

田林酸笋 tianlin pickled bamboo shoots

在田林县现辖行政区域内以麻竹 (*Dendrocalamus latiflorus*)、吊丝球竹 (*Bambusa beecheyana*) 等笋用丛生竹鲜笋为主要原料，经去皮、切分或不切分、添加饮用水、食用盐（或不添加），经浸泡腌渍、自然发酵、包装等工艺加工制成的产品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 竹笋

应新鲜，无笋衣、无霉烂、无病虫害、无青筒，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.3 生产加工用水

应符合GB 5749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	要求
色泽	笋肉呈乳白色或浅黄色，汤汁微混，允许有少量白色析出物，色泽均匀
组织形态	完整的圆锥形笋体，或近似长方形、梯形、片状，笋鲜嫩，切面较光滑，切削较平整，厚薄、大小较一致，无霉斑、无青皮
气味和滋味	具有田林酸笋特有的气味和滋味，无异味
杂质	无异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/ (g/100 g) ≤	95.0
粗纤维/ (g/100 g) ≤	1.3
固形物/ (g/100 g) ≥	55.0
总酸(以乳酸计)/ (g/kg)	10.0~17.0
膳食纤维/ (g/100 g) ≥	2.0
氨基酸总量/ (g/100 g) ≥	0.5

4.4 安全指标、食品添加剂

应符合GB 2714和国家有关标准的规定。

4.5 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.6 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观测色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 粗纤维

按GB/T 5009.10规定的方法测定。

5.2.3 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

5.2.4 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

5.2.5 膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法测定。

5.2.6 氨基酸总量

按GB 5009.124规定的方法测定。

5.3 安全指标、食品添加剂

按国家有关标准规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一品种、同一天生产的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格方能出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、总酸、净含量。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本文件，判定该批产品为符合本文件。检验如有不合格项目，可以再次取样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品为不符合本文件。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并在标签上标示食用方法。非灭菌型发酵产品应标示“非灭菌型发酵产品”。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全有关标准的要求及国家有关规定。

7.2.2 产品包装应严密，不应泄漏。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生；运输时应防雨、防潮、防暴晒；不应与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥的环境，不应与有毒、有害物品一同存放。

7.5 保质期

企业宜根据自身工艺及产品质量状况确定保质期。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》(总局令第75号)2005年发布
-



中华人民共和国团体标准

田林酸笋

T/GXAS 289—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究