

ICS 67.080

CCS X 26

T/GXAS

团

体

标

准

T/GXAS 1036—2025

田林八渡笋加工技术规程

Technical code of practice for processing of Badu bamboo shoot in
Tianlin

2025 – 07 – 14 发布

2025 – 07 – 20 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：田林县林业局、田林县林业科教站、田林县市场监督管理局、田林县农业农村局、广西壮族自治区林业科学研究院、田林县八渡笋服务中心、广西农业职业技术大学、广西—东盟食品检验检测中心、广西田林县鑫福源山茶油开发有限公司、山弘（田林）农产品有限公司、田林县百花八渡笋加工厂、田林县柏轩八渡笋加工购销部、田林县博者种养农民专业合作社、田林县八渡乡平作绿缘种植专业合作社、广西森乾食品有限公司、田林县兴茂八渡笋种植专业合作社、田林县平细村村集体经济联合社。

本文件主要起草人：钟琿、黄大勇、李立杰、黄准、黎艳梅、吴秋艳、冉光蔚、许文峰、韦学堂、卢丽萍、黄绿、张永栋、黄保琛、梁汉招、潘彩娜、宋美姜、骆美花、周茂荣、傅俊杰、王认谊、张小明、陆丽媛、黄妙玲、黄真承、黄胜飞、陈其艳、黄琇荃、黄明威、黄秉文、罗文才、班习发、岑杨、易小强、岑生甫、覃尚福、谭刚友、杨光勤、覃生福、岑国俊、潘春辰、张发国、黄茜、莫光锦、李斌祥。

田林八渡笋加工技术规程

1 范围

本文件界定了田林八渡笋加工涉及的术语和定义，确立了田林八渡笋加工的程序，规定了设施设备、材料选择、田林八渡发酵笋干、田林八渡传统笋干、田林八渡清水笋片（丝）、田林八渡清水光头笋和田林八渡酸笋加工工艺的操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于田林八渡笋的加工。

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 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 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15066	不锈钢压力锅	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

田林八渡笋 *Badu bamboo shoot in Tianlin*

以百色市田林县八渡笋（麻竹）鲜笋为原料，经原料选择、鲜笋处理、煮制等工艺制作而成的具有田林地域特色的笋加工制品。包括田林八渡发酵笋干、田林八渡传统笋干、田林八渡清水笋片（丝）、田林八渡清水光头笋和田林八渡酸笋等。

3.1.1

田林八渡发酵笋干 *fermented dried Badu bamboo shoot in Tianlin*

以百色市田林县八渡笋（麻竹）鲜笋为原料，经原料选择、鲜笋处理、煮制、自然发酵、晒干、包装等工艺制作而成的具有田林地域特色的干笋制品。

3.1.2

田林八渡传统笋干 *traditional dried Badu bamboo shoot in Tianlin*

以百色市田林县八渡笋（麻竹）鲜笋为原料，经原料选择、鲜笋处理、煮制、晒（烘）干、包扎或包装等工艺制作而成的具有田林地域特色的干笋制品。

3.1.3

田林八渡清水笋片（丝） *clear water Badu bamboo shoot slices or shreds in Tianlin*

以百色市田林县八渡笋（麻竹）鲜笋为原料，经原料选择、鲜笋处理、浸泡、煮制、冷却、真空包装、杀菌冷却等工艺制作而成的具有田林地域特色的湿笋制品。

3.1.4

田林八渡清水光头笋 *bald Badu bamboo shoot in Tianlin*

以百色市田林县八渡笋（麻竹）鲜笋为原料，经原料选择、鲜笋处理、煮制、冷却、包装等工艺制作而成的具有田林地域特色的湿笋制品。

3.1.5

田林八渡酸笋 sour Badu bamboo shoot in Tianlin

以百色市田林县八渡笋（麻竹）鲜笋为原料，经原料选择、鲜笋处理、清水浸泡密封、自然发酵、包装等工艺制作而成的具有田林地域特色的湿笋制品。

4 设施设备及材料选择

4.1 选择符合 GB 14881 规定的设施设备，包括但不限于鲜笋处理、煮制、冷却漂洗、发酵、烘干、包装等设备。

4.2 选择符合 GB 15066 规定的不锈钢锅、煮锅。

4.3 选择符合 GB 4806.7 规定的发酵用薄膜。

4.4 选择符合 GB 4806.1 规定的发酵笋筐。

4.5 选择符合 GB 4806.1 规定的包装容器、包装材料。

5 田林八渡发酵笋干加工工艺

5.1 工艺流程

见图1。

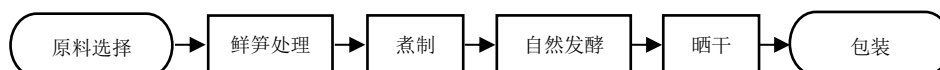


图1 田林八渡发酵笋干加工工艺流程图

5.2 加工操作

5.2.1 原料选择

5.2.1.1 选择符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定，笋体饱满完整肉质厚实、无霉烂、无病虫害的鲜笋。

5.2.1.2 宜选择符合 GB 5749 规定的饮用山泉水。

5.2.2 鲜笋处理

使用刀具从笋顶倾斜切入笋壳，然后旋转刀具逐层剥离笋壳，横向切分成3~5段笋筒，并切除笋根部和笋节部位，保留完整笋体（含笋筒、笋尾），从中选出笋肉厚度（或直径）达到1.5 cm~2.0 cm的笋筒和笋尾。按加工需求将笋尾（含笋尖、笋衣）加工成笋花或笋丝。

5.2.3 煮制

将切段处理的鲜笋在4 h内按照先装笋筒后装笋尾的顺序整齐叠放在已垫有竹垫的不锈钢锅中，并加入水至八分满后加盖，先用大火加热煮沸，再转小火保持水沸腾，煮制时间25 min~35 min，直至笋体变软且散发笋香味。煮制场地应保持阴凉，有良好通风、排水设施。

5.2.4 自然发酵

将煮好的笋筒和笋尾趁热（85℃~95℃）放入双层干净薄膜包裹的发酵笋筐，笋筐内底部薄膜下方宜铺设石砂或泥土堆筑成凸形结构，笋筐外底部垫砖块架空。笋筒和笋尾宜分开发酵，若笋量少不宜分开发酵，则按顺序先放笋筒后放笋尾，装满后进行密封，表面用笋筐内预留的薄膜覆盖，再使用干净砖块或竹制重物（如竹板、竹块、竹杆等）覆压，以良好密封为宜。发酵过程中，如发酵笋筐内水分积累过多，应在发酵笋筐底部薄膜开设2~3个排水孔。在阴凉室外环境中进行自然发酵，时间不少于15 d。

5.2.5 晒干

取出发酵完全的笋筒和笋尾，从折痕处撕开并将其摊平。将笋筒晒成笋片，笋片长度和宽度宜为4 cm×8 cm，厚度宜为0.1 cm~0.25 cm。第一天日晒时表皮朝上，直至青色褪去，半干时收回，用压片机器压平；第二天日晒时表皮朝下，继续晒干至含水量为40%~50%，透明金黄、有光泽为宜。

注：晒干的笋若被雨淋，收回发酵1周后再次晒干。

5.2.6 包装

将晒干的笋片进行挑选处理，挑除黄黑、霉烂不合格的笋片，按笋片、笋丝、笋花的大小、长短、老嫩、颜色进行分级包装。食用方法见附录A。

6 田林八渡传统笋干加工工艺

6.1 工艺流程

见图2。

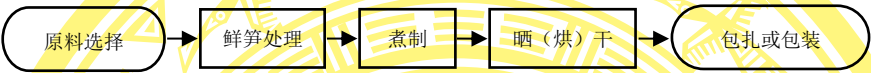


图2 田林八渡传统笋干加工工艺流程图

6.2 加工操作

6.2.1 原料选择

按5.2.1进行，选择笋体高度≤50 cm的鲜笋。

6.2.2 鲜笋处理

使用刀具从笋顶倾斜切入笋壳，然后旋转刀具逐层剥离笋壳，直至笋体裸露，除去笋根部粗老部分，用水洗净至符合生产卫生标准，按加工需求保留整笋（含笋衣）或切成笋丝或笋花，笋丝和笋花长度按笋体规格确定，笋丝宽度为6 mm~7 mm，笋花宽度为3 mm~6 mm。

6.2.3 煮制

将整笋或笋丝或笋花放入煮锅中，加入水至液面完全覆盖整笋或笋丝或笋花表面，大火煮至沸腾后，制作笋干片则继续煮制8 h，制作笋干丝或笋干花则继续煮制0.5 h~1 h，捞出冷却、沥干。

6.2.4 晒（烘）干

整笋冷却后用刀具对半切开，再旋切3次呈三角形，日晒3 d~5 d，或使用烘干设备烘干1 d~2 d；笋丝或笋花冷却后晒（烘）干1 d~2 d。

6.2.5 包扎或包装

笋干片捆绑包扎成三角干片，笋干花每捆包扎250 g~500 g，笋干丝装入包装袋，根据大小、长短、老嫩、颜色进行分级包装。食用方法见附录A。

7 田林八渡清水笋片（丝）加工工艺

7.1 工艺流程

见图3。

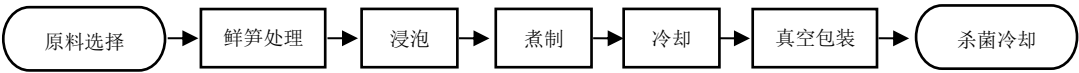


图3 田林八渡清水笋片（丝）加工工艺流程图

7.2 加工操作

7.2.1 原料选择

按5.2.1进行。

7.2.2 鲜笋处理

采割鲜笋后，从顶部斜切旋转去壳，保留嫩部并去除老根部分，按直径大小分为大（>100 mm）、中（80 mm~100 mm）、小（<80 mm）三级，用水洗净至符合生产卫生标准，按加工规格切成笋片或笋丝。

7.2.3 浸泡

将笋片（丝）放入水中，至液面完全覆盖笋片（丝）表面为宜，浸泡10 h~15 h。

7.2.4 煮制

将笋片（丝）放入煮锅中，加入水至液面完全覆盖笋片（丝）表面，大火煮至沸腾。

7.2.5 冷却

煮好的笋片（丝）捞出后，立即用水清洗冷却至水清，沥干。

7.2.6 真空包装

笋片（丝）称量后装入包装容器，采用真空封口。食用方法见附录A。

7.2.7 杀菌冷却

笋片（丝）包装好后，放入杀菌锅，在112℃~116℃的温度下反压杀菌30 min~40 min。杀菌后冷却至40℃以下。

8 田林八渡清水光头笋加工工艺

8.1 工艺流程

见图4。

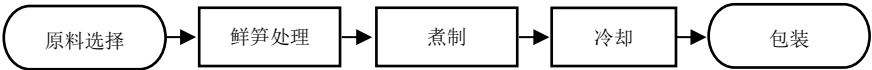


图4 田林八渡清水光头笋加工工艺流程图

8.2 加工操作

8.2.1 原料选择

按5.2.1进行，选择笋体（含笋箨）高度≤60 cm的鲜笋。

8.2.2 鲜笋处理

使用刀具从笋顶倾斜切入笋壳，然后旋转刀具逐层剥离笋壳，直至笋体裸露，保持笋体完整，除去笋根部粗老部分，剥去笋衣，保留整笋鲜嫩部分，用水洗净至符合生产卫生标准，备用。

8.2.3 煮制

将整笋放入煮锅中，加入水至液面完全覆盖整笋表面，大火煮至沸腾后，再煮制5 min~6 min至整笋六成熟。

8.2.4 冷却

煮好的整笋捞出后，立即用水清洗冷却至水清，沥干。

8.2.5 包装

整笋称量后装入包装容器，将包装容器封口密封。食用方法见附录A。

9 田林八渡酸笋加工工艺

9.1 工艺流程

见图5。

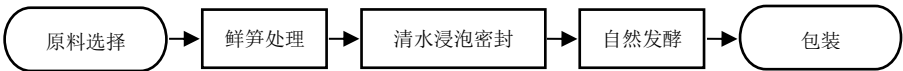


图5 田林八渡酸笋加工工艺流程图

9.2 工艺操作

9.2.1 原料选择

按5.2.1进行。

9.2.2 鲜笋处理

采割鲜笋时，从笋顶向底部倾斜旋转切割，逐层剥离笋壳，保留笋尖和嫩衣，去除基部粗老部分，用水洗净至符合生产卫生标准，按加工需求切成笋丝或笋片。

9.2.3 清水浸泡密封

鲜笋经处理后放入发酵容器，加入水至液面完全覆盖笋丝（片）表面，用薄膜密封。

9.2.4 自然发酵

在发酵容器内静置自然发酵，夏季发酵25 d~50 d，春秋季节发酵30 d~60 d。若发酵容器为塑料袋，则静置3 d~5 d开袋排气及翻袋。

9.2.5 包装

酸笋称量后装入包装容器，采用真空封口。食用方法见附录A。

10 档案记录

加工过程档案记录内容包括：原料来源、原料验收、加工开始时间和结束时间、包装规格和成品数量、生产日期、操作者签名等。档案记录应保存2年以上。

附 录 A
(资料性)
食用方法

A.1 田林八渡发酵笋干

开袋取笋放入锅中,加入水至液面完全覆盖笋干,至膨胀舒展软化,先大火煮沸,再小火慢煮15 min,捞出放入水中浸泡冷却,泡笋时用手轻轻抓揉,至膨胀舒展软化,以上步骤重复3次,每次间隔2 h,煮泡直至笋体发软变大至10倍,经漂洗、沥干后即可清炒或与肉类爆炒或作为火锅配菜等。

A.2 田林八渡传统笋干

用流动清水洗净表面浮尘,放入高压锅煮沸10 min~15 min,再放入40℃~50℃温水中浸泡8 h~12 h,中途换水2~3次,至笋干完全舒展软化。泡发后沥干水分,按食用需求切成薄片或细丝,焯水3 min(可加入姜片和少许料酒去涩),过冷水沥干备用。

A.3 田林八渡清水笋片(丝)

开袋取笋,清水洗净、沥干,即可清炒、凉拌或与肉类爆炒或作为火锅配菜等。

A.4 田林八渡清水光头笋

开袋取笋,清水浸泡10 min~15 min,按食用规格切片(丝、丁)焯水漂洗,沥干后即可清炒、凉拌或与肉类爆炒或作为火锅配菜等。

A.5 田林八渡酸笋

开袋取笋,清水清洗1~2次,浸泡10 min~15 min,沥干后即可清炒、凉拌或与肉类爆炒或作为火锅配菜等。

中华人民共和国团体标准
田林八渡笋加工技术规程
T/GXAS 1036—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究