

**T/GXAS**

团 体 标 准

T/GXAS 1168—2025

---

## 南宁老友粉原料 竹笋

Nanning Laoyoufen raw material—bamboo shoots

2025 – 12 – 05 发布

2025 – 12 – 11 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 品种 ..... 1

5 要求 ..... 2

    5.1 带壳鲜竹笋 ..... 2

    5.2 去壳鲜竹笋 ..... 2

    5.3 食品安全 ..... 2

6 检验方法 ..... 2

    6.1 感官要求 ..... 2

    6.2 理化指标 ..... 3

    6.3 食品安全 ..... 3

7 检验规则 ..... 3

    7.1 组批 ..... 3

    7.2 抽样 ..... 3

    7.3 交收检验 ..... 3

    7.4 型式检验 ..... 3

    7.5 判定规则 ..... 3

8 标志、标识、包装和贮运 ..... 4

    8.1 标志、标识 ..... 4

    8.2 包装 ..... 4

    8.3 贮运 ..... 4



## 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。

本文件由南宁市林业局提出和宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：南宁市林业科学研究所、广西壮族自治区林业科学研究院、南宁市老友粉协会、广西标准化协会、广西复记食品科技有限公司、广西穗良甜竹科技有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、横州市威和食品有限公司、南宁市食品药品检验所、南宁职业技术大学、南宁市第一职业技术学校、广西职业技术学院、广西工商职业技术学院、广西农业职业技术大学、广西卫生职业技术学院、南宁银河有限责任公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西猪霸王餐饮管理有限公司、广西壮族自治区农业科学院、南宁海关技术中心、南宁学院。

本文件主要起草人：唐国强、黄大勇、吴远媚、蒙兰杨、李立杰、颜燕、梁君霞、唐启乐、徐铁纯、黄宇、谢宏昭、黄林华、覃星耀、林跃华、陈金威、农劲柏、农英敏、梁宁、邓莉明、舒应东、黄永利、唐武、莫悦、廖均原、王力婉、刘祁云、黄强、苏子华、李影球、杨磊、付晶晶、梁可胜、李梅、张丽霞、尹航、王海军、赵茂桦、麦旖旎、韦罗璐、张黎明、徐盼盼、吴亨、董又滋、李河、梁莹、罗婷、梁焱惠、王蕾、唐菲、陈波、蓝仁善、石敏、郭静婕、何洁、黄坚水、何培起、苏华、莫秀芳、杨秋香。



# 南宁老友粉原料 竹笋

## 1 范围

本文件界定了南宁老友粉原料竹笋涉及的术语和定义，规定了竹笋品种、要求、标志、标识、包装和贮运等要求，描述了相应的检验方法、检验规则。

本文件适用于南宁老友粉原料酸笋加工用鲜竹笋的选用。

## 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 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/T 32770 竹子名词术语
- 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/T 8855 新鲜果蔬 取样方法
- GB/T 30762 主要竹笋质量分级
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品
- NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法
- NY/T 4704 竹笋采收贮运技术规范

## 3 术语和定义

GB/T 32770界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

南宁老友粉原料 竹笋 Nanning Laoyoufen raw materials—bamboo shoots  
南宁老友粉原料酸笋加工用的鲜竹笋。

### 3.2

露节 exposed node  
竹笋上不能被竹壳包裹而露在外面的笋节。

## 4 品种

可选用麻竹笋（*Dendrocalamus latiflorus*）、簕竹（*Bambusa blumeana*）、车筒竹（*Bambusa sinospinosa*）、吊丝球竹（*Bambusa beecheyana*）等，优选麻竹笋。

5 要求

5.1 带壳鲜竹笋

带壳鲜竹笋采收时，笋基径 $\geq 10$  cm，露节数 $\leq 4$ 节，笋体较饱满，笋壳浅黄色或略带褐色，竹笋长度30 cm~120 cm。或笋基径 $< 10$  cm，露节数 $\leq 2$ 节，笋体无损伤、较饱满，笋壳浅黄色或略带褐色，笋尖5 cm以内无青色，竹笋长度30 cm~100 cm。可食率 $\geq 40\%$ 。其他要求符合GB/T 30762的规定。

5.2 去壳鲜竹笋

5.2.1 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	笋体完整，笋肉新鲜饱满
色泽	笋肉具有该品种固有的白色或浅黄色，色泽一致
滋味和气味	笋肉鲜爽脆嫩、清香甘甜、无异味
组织形态	形状规则，大小均匀
杂质	笋肉无肉眼可见杂质

5.2.2 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)	$\geq 90$
粗纤维 (%)	$\leq 1.3$
可溶性固形物 (%)	5.0~7.0

5.3 食品安全

5.3.1 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.3.2 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

6.1.1 外观、色泽、杂质

在正常光线下将样品置于白色瓷托盘上，通过目测法对样品的外观、色泽、组织形态、杂质进行检测。

6.1.2 滋味和气味

用温开水漱口后，通过品尝、鼻嗅等方法鉴定。



6.2 理化指标

6.2.1 可食率

分别对每个样品称重，去除笋壳、笋节等不可食用部分，称量余下的可食用部分，按公式（1）计算可食率，结果取各样品可食率的算术平均值，精确到小数点后一位。

$$W = m_1/m \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- W ——可食率，%；
- m<sub>1</sub> ——竹笋可食用部分质量，单位为千克（kg）；
- m ——采后带壳竹笋质量，单位为千克（kg）。

6.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.3 粗纤维

按GB/T 5009.10规定的方法测定。

6.2.4 可溶性固形物

按NY/T 2637规定的方法测定。

6.3 食品安全

6.3.1 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.3.2 农药残留限量

按GB 2763、GB 2763.1规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一产地、同一批采收、同期交货的竹笋作为一个检验批次。

7.2 抽样

按GB/T 8855规定进行随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 交收检验

每批竹笋交收前，应进行感官检验。

7.4 型式检验

检验项目包括本文件规定的全部项目，有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 竹种、气候有较大变化，可能影响产品质量时；
- 检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 交收检验时，项目全部符合本文件要求，判定该批产品合格；整批产品中不合格品率超过 10%，判定不合格。

7.5.2 型式检验时，项目全部符合本文件要求，判定该批产品合格。感官指标中不合格品率超过 10% 时，判定其不合格。食品安全指标不符合本文件规定，则判定该批产品不合格。理化指标检验有一项或

一项以上不符合本文件规定，允许加倍抽样复检，若复检仍有一项或一项以上不符合本文件规定，则判定该批产品不合格。

## 8 标志、标识、包装和贮运

### 8.1 标志、标识

8.1.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 标识应符合 GB/T 32950 的要求。

### 8.2 包装

包装材料清洁、牢固、无毒、无害、无异味、无污染，符合GB 43284的规定。

### 8.3 贮运

贮运应符合NY/T 4704的规定。

---

中华人民共和国团体标准

南宁老友粉原料 竹笋

T/GXAS 1168—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究