|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.040 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   B 66 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

南宁老友粉原料 竹笋

Nanning Laoyoufen raw materials—bamboo shoots

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc209976227)

[1 范围 1](#_Toc209976228)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc209976229)

[3 术语和定义 1](#_Toc209976230)

[4 要求 2](#_Toc209976231)

[4.1 分级要求 2](#_Toc209976232)

[4.2 感官要求 2](#_Toc209976233)

[4.3 理化指标 2](#_Toc209976234)

[4.4 食品安全要求 2](#_Toc209976235)

[5 检验方法 2](#_Toc209976236)

[5.1 分级要求 2](#_Toc209976237)

[5.2 感官要求 3](#_Toc209976238)

[5.3 理化指标 3](#_Toc209976239)

[6 检验规则 3](#_Toc209976240)

[6.1 组批 3](#_Toc209976241)

[6.2 抽样 3](#_Toc209976242)

[6.3 交收检验 3](#_Toc209976243)

[6.4 型式检验 3](#_Toc209976244)

[6.5 判定规则 3](#_Toc209976245)

[7 标志、标识、包装和运输 4](#_Toc209976246)

[7.1 标志、标识 4](#_Toc209976247)

[7.2 包装 4](#_Toc209976248)

[7.3 贮运 4](#_Toc209976249)

1. 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、宣贯并归口。

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。

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、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。

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，规定了竹笋要求、标志、标识、包装和运输等要求，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鲜竹笋的生产、检验和销售。

* 1. 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 10786 罐头食品检验方法

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 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 2103 蔬菜抽样技术规范

NY/T 4704 竹笋采收贮运技术规范

* 1. 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。

南宁老友粉原料 竹笋 Nanning Laoyoufen raw materials — bamboo shoots  
具有个头饱满、肉质厚实、纤维细嫩、鲜爽脆嫩、清香甘甜等固有品质的南宁老友粉用鲜竹笋。

笋节 bamboo shoot node

竹笋上的节状部分，即秆环与箨环之间部位。

笋段 bamboo shoot segments

竹笋剥壳后截成的圆筒（柱）状竹笋。

露节 exposed node

竹笋上不能被竹壳包裹而露在外面的笋节。

可食率 edible percentage

鲜笋可食用或可加工部分占整个笋质量的百分比。

笋基径 bamboo shoot diameter at the base

采收后的竹笋基部直径。

* 1. 要求
     1. 分级要求

宜选择麻竹为主。质量分级应符合表2的规定。

1. 质量分级

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 等级 | 笋基径/cm | 露节数 | 外观 |
| 一级 | ≥10 | ≤2 | 外观符合GB/T 30762的要求，笋体饱满、完整，无青皮，竹笋长度30cm以上 |
| 二级 | ＜10 | ≤2 | 外观符合GB/T 30762的要求，笋体较饱满、完整，笋尖5cm以内有青色，竹笋长度30cm～100cm，单笋重量大于或等于500g |
| 三级 | ≥10 | 3～4 | 外观符合GB/T 30762的要求，笋体较饱满 |

* + 1. 感官要求

应符合表3的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 |
| --- | --- |
| 外观 | 笋体无损伤、切口平整、无病虫害、无腐烂霉变，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 |

* + 1. 理化指标

应符合表4的规定。

表4 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 可食率（％） ≥ | 40 |
| 含水率（％） ≥ | 90 |
| 粗纤维（％） ≤ | 1.2 |
| 可溶性固形物（％） | 5.0～7.0 |
| 1. 含水率、粗纤维为可食用部分指标 | |

* + 1. 食品安全要求
       1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + - 1. 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1的规定。

* 1. 检验方法
     1. 分级要求

按NY/T 2103规定抽样，逐个按4.1的规定进行检测，并评定该批级别。

* + 1. 感官要求

将适量样品置于清洁的白色检验台上，在自然光照下，采用目视法观察色泽、组织状态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味。

* + 1. 理化指标
       1. 可食率

按NY/T 2103规定抽样，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，计算其百分率，取各样品可食率算术平均值，精确到小数点后一位,按公式（1）计算。

()

式中：

*——*可食率，％；

*——*竹笋可食用部分质量，单位为千克（kg）；

*——*采后带壳竹笋质量，单位为千克（kg）。

* + - 1. 含水率

按GB 5009.3规定的方法测定。

* + - 1. 粗纤维

按GB/T 5009.10规定的方法测定。

* + - 1. 可溶性固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

* 1. 检验规则
     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。

* + 1. 抽样

按NY/T 2103的规定进行抽样，抽样数量应满足检验要求。

* + 1. 交收检验

每批竹笋交收前，应进行交收检验，检验项目为等级、感官要求，检验合格后方可交收。

* + 1. 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：

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

检验结果全部符合本文件时，判定该批产品合格。

检验结果中其他项目不符合本文件要求时，可按相关规定进行加倍抽样复检；如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

* 1. 标志、标识、包装和运输
     1. 标志、标识

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

包装物上应有明显标识，并符合GB/T 32950的要求。内容包括产品名称、产品标准号、生产者（或包装者）名称和详细地址、产地、净含量、采收日期和包装日期（必要时）等。标注内容要求字迹清晰、规范、完整。

* + 1. 包装

笋段和笋尖切分后，分别包装材料装好，放置在阴凉处，避免暴晒导致竹笋老化。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。

* + 1. 贮运

应在4h内完成鲜笋加工,贮运应符合NY/T 4704的规定。

