《长陔笋干加工技术规程》

编 制 说 明

（征 求 意 见 稿）

《长陔笋干加工技术规程》团体标准编制说明

一、标准范围

本文件适用于长陔笋干的制作。

二、工作简况

1. 立项背景

在2022年底召开的中央农村工作会议上，习近平总书记围绕做好“土特产”文章作出部署，强调要“依托农业农村特色资源，向开发农业多种功能、挖掘乡村多元价值要效益，向一二三产业融合发展要效益，强龙头、补链条、兴业态、树品牌”。我国杂粮杂豆、果蔬茶菌等特色种植基地面积达12.05亿亩，年度生产特色农产品13.85亿吨，养殖特色牲畜669.52万头，生产特色水产品2470万吨，特色产业一产总产值达到9.7万亿元，有效带动农民增收，满足人们对美好生活的需求。各地发展特色产业的实践充分证明，“土特产”可以做成大文章。做好“土特产”文章，关系到推动建设农业强国，拓宽农民增收致富渠道，推动实施乡村振兴战略。擦亮“土特产”金字招牌，必将助力农业成为有奔头的产业，农民成为有吸引力的职业，农村成为安居乐业的美丽家园。

笋干是一种经过脱水处理的竹笋制品，具有一系列独特的特点，这使得它在烹饪中得到广泛应用。笋干以新鲜、嫩绿的竹笋为原料制作，保留了竹笋的天然风味和营养成分。由于经过脱水处理，笋干具有较长的保质期，而且不需要冷藏，易于储存和运输。 笋干在脱水的过程中凸显出独特的香气和口感，为菜肴增添特殊的风味。其陶醉的香气和鲜嫩的口感使其成为受欢迎的食材。笋干在烹饪中具有广泛的用途，可用于炒菜、炖汤、烧烤等各种菜肴，为菜品带来独特的风味。笋干保留了竹笋的纤维质地，有助于增加食物的口感，同时富含膳食纤维对健康有益。由于笋干的储藏性和方便性，它是备货和户外活动时理想的食材选择。总体而言，笋干通过其独特的风味和方便的使用方式成为许多厨师和食客钟爱的食材。

长陔乡位于中国安徽省黄山市，其地理特点为丘陵起伏、湿润气候，以及富饶的土壤，为竹笋提供了温暖而适度的生长环境。一系列地理优势和当地人独有的制作工艺就使得长陔笋干与一般笋干相比有一下优势：（1）陶醉香气：散

发出独特的陶醉香气，使其在烹饪中能够为菜肴增添独特的风味；（2）鲜美口感：这款笋干的质地更为鲜嫩，入口时更具口感，不仅保留了笋的原始纤维质地，还在食用时带来嚼劲；（3）严选原料：生产过程中，该品牌严格选择新鲜、嫩绿的笋尖，确保产品的口感和营养价值更为出色；（4）工艺独特： 采用先进的独特制作工艺，确保笋干在干燥的同时不失去原有的营养成分，保持了更多的天然风味；（5）无添加剂： 与一些市售笋干不同，这款笋干注重自然健康，不含添加防腐剂和人工色素，更符合现代人对健康饮食的追求。

2. 任务来源

在产业结构化改革的大背景下，根据国家标准化工作指南大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力的要求，根据《团体标准管理规定》等内容，长陔乡人民政府决定立项并联合相关单位共同制定《长陔笋干加工技术规程》团体标准。

3. 标准起草单位

本标准的主要起草单位是长陔乡人民政府、歙县陔源集体经济发展有限公司、歙县长陔乡长陔村村民委员会、黄山禾美科技创新发展有限公司等。

4. 标准研制过程及相关工作计划

5. （1）2023 年 9 月 25 日，提出标准立项选题，并邀请相关专家对本团体标准的立项问题进行研讨，并通过立项。

6. （2）确定标准起草人员和制定工作计划，并设立标准起草专班，开展本团体标准制定的牵头工作。

7. （3）标准起草，在组织人员积极开展资料查找、收集、整理等工作，以及企业调研和市场调研工作的基础上，起草标准和编写编制说明，过程中通过不断与行业相关专家进行标准关键内容的沟通对标准内容进行修正。

8. （4）2024 年 1 月完成标准文本讨论初稿，下发各起草工作组成员，并召开本团体标准研讨会进行讨论。

9. （5）2024 年 3 月-4 月，征求意见。

10. （6）2024 年 4 月 20 日，标准评审。

三、标准编制原则及依据

1.编制原则

标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，在遵循现有的国家法律法规、制度文件以及现行的国家标准、行业标准的基础上，参照部分企业的的先进做法和经验，充分考虑长陔笋干制作工艺实践经验制定本标准

2.编制依据

在标准制定过程中，起草组对长陔笋干制作工艺的相关工厂、农户进行了调研，参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和规范性。

第一，科学性。根据长陔笋干的要求，本文件的各章节用清晰的逻辑层次展开和表述，规定了工厂在原材料到成品运输各个方面的内容。

第二，适用性。本文件适用于长陔笋干的制作。采用该工艺进行生产的公司、企业可参照本标准执行。

第三，规范性。本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准文件的结构和起草规则》，确保标准文本的规范性。

3. 先进性体现

安徽省是我国的笋干生产大省，长陔乡是安徽的主力军，但其从业人员素质良莠不齐，生产过程缺乏有效的监管和约束，产品质量差异较大，行业竞争力较弱。各企业在产品生产过程中缺乏统一的行为规范，基于经验的生产行为导致产品市场的等级差异较大，不仅增加生产厂商的成本，也降低了整个行业的全球竞争力，使行业始终处于全球竞争价值链的低端，以代加工为行业主导经营方式。

本标准编制的目的是寄望通过产品生产技术及工艺升级规范行业生产行为，提振行业竞争力。本文件规定了长陔笋干制作技艺的术语和定义、原材料要求、制作器具要求、制作流程、评价管理、包装要求、贮存要求、运输要求，可以为长陔乡及其他地区笋干生产厂家提供产品生产过程控制的行为标准。

四、标准主要内容

本文件规定了长陔笋干制作技艺的术语和定义、原材料要求、制作器具要求、生产加工工艺、评价管理、检验、安全生产要求、标签及包装、贮存、运输及保质期，其主要内容如下：

第 1 章范围。给出了标准的主要条款。

本文件适用于长陔笋干的制作。

第 2 章规范性引用文件。

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 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/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 9695.10 肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定

GB/T 17664 木炭和木炭试验方法

GB/T 30762—2014 主要竹笋质量分级

GB/T 39947 食品包装选择及设计

DB34/T 1584.1.1 雷竹笋用林培育技术规程 第 1 部分:造林地

DB34/T 1584.2.2 雷竹笋用林培育技术规程 第 2 部分:母竹

DB34/T 1584.3.3 雷竹笋用林培育技术规程 第 3 部分:培育技术

DB23/T 3415—2023 龙江特色美食 铁锅炖制作技艺

第 3 章术语和定义。对雷竹、竹笋、长陔笋干进行了界定。

第 4 章原材料要求。本章给出了长陔笋干制作中所需原材料的要求。

第 5 章制作器具要求。本章说明了长陔笋干制作过程中器具的要求。

第 6 章生产加工工艺。本章给出了长陔笋干的制作流程及生产工艺要求。

第 7 章评价管理。本章写明了长陔笋干的理化指标要求、卫生指标要求、感

官指标要求。

第 8 章检验。本章给出了笋干检验的相关要求。

第 9 章安全生产要求。本章给出成品的安全生产要求。

第 10 章标签及包装。本章给出了成品的标签及包装要求

第 11 章贮存要求。本章给出了成品的贮存相关要求。

第 12 章运输要求。本章说明成品运输的相关要求。

第 13 章保质期。本章给出了成品的保质期要求。

五、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与国外标准的关系：包括采用国际标准和国外先进标准的程度，与国外标准主要技术内容的差异。

本标准未采用国际标准或国外文件。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准的制定符合现行法律、法规的要求，本标准与其他强制性国家标准无矛盾与不协调之处。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

九、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准建议为推荐性标准。

十、其他应予说明的事项

无。