ICS 67.080.20
CCS B 31

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

长陔笋干加工技术规程

Technical specification for processing of Changgai dried bamboo shoots

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

发 布

目　　次

1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　原材料要求 1
5　制作器具要求 2
6　制作流程 2
6.1　采摘 2
6.2　清洗 错误!未定义书签。
6.3　剥壳 2
6.4　蒸煮 2
6.5　烘烤 3
7　评价管理 3
7.1　理化指标要求 3
7.2　卫生指标要求 4
7.3　感官指标要求 错误!未定义书签。
8　包装要求 4
9　贮存要求 4
10　运输要求 4

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。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：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。

本文件主要起草人：邢江涛、王才胜、项振宇、江东奇。

长陔笋干加工技术规程

1 范围

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。

本文件适用于长陔笋干的制作。

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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

长陔笋干 Changgai dried bamboo shoots

以雷竹笋为原材料，按安徽省黄山市歙县长陔乡特有的传统工艺加工制成的产品。

4 原材料要求

4.1 竹笋

采用新鲜雷竹笋，应按照GB/T 30762—2014中4.2.4规定的要求，选取一级早竹笋。

4.2 盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 器具

5.1 烘箩

烘烤笋干以竹编烘箩作为盛具，烘箩底部呈向上凸起的锥形，以便码放笋干，使之均匀受热，见图1。

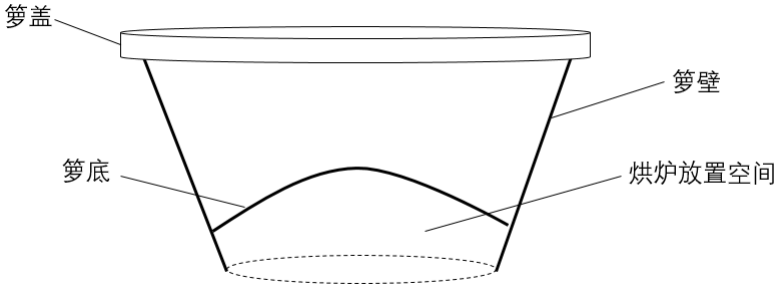

图1 烘箩

5.2 烘炉

烘炉为圆形陶器，内部可放置木炭，烘炉放置于烘箩底部。

5.3 木炭

用于烘烤笋干的木炭，应符合GB/T 17664的要求。

6 生产加工工艺

6.1 加工流程

采摘-剥壳-清洗-水煮-烘烤-冷却-包装。

6.2 工艺要求

6.2.1 采摘

竹笋采摘时间在清明前十天至谷雨前，约一个月。

6.2.2 剥壳

先去掉笋基部并保持笋体完整，然后用专用笋刀插入笋壳，由上至下斜切一刀深达笋肉，剥去笋壳。但应保留笋尖部分的嫩笋衣，使其在后续加工过程中笋尖不易折断。

6.2.3 清洗

应使用流动清水对去壳后的竹笋进行反复清洗，洗净竹笋表明的泥土和脏污。

6.2.4 水煮

a) 清洗完毕立刻按笋的大小，将笋先大后小依次头尾交错放入锅内。
b) 加盐水煮制，笋和盐的比例应为10:1，笋和水的比例为5:1。
c) 保持100℃煮制2小时左右。

6.2.5 烘烤

6.2.6 烘烤

将煮熟的竹笋整齐摆放在烘箩底部，烘烤要求按表1。

表1 长陔笋干烘烤要求

烘烤阶段	温度	时间	要求
第一阶段	70-80℃	约1小时	期间定时翻面，烘烤后的竹笋应该能用手掐断
第二阶段	40-50℃	约6小时	
第三阶段	30℃左右	约6小时	
注：可通过在木炭上撒碳灰的方式控制温度。			

6.2.7 冷却

将笋干置于清洁干燥环境中，使其自然冷却至室温。

7 评价管理

7.1 成品等级

成品等级分为优等品和合格品。

7.2 感官指标

按表2的规定。

表2 感官指标要求

项目	优等品	合格品	检测方法
采摘时间	明前笋	明前笋或明后笋	将样品放于白色盘中，用目测、鼻嗅、口尝方法检验
外观	呈较为明亮的青黄色，笋尖长度约1.5cm，笋节密1cm内，肉质饱满，纤维细腻柔软、中心无空隙	呈灰褐色，笋尖较短，笋结较长，肉质较为饱满，纤维文理较粗、笋中心偶有空隙	
形态	形态完整，呈现自然弯曲，长短粗细均匀	形态基本完整，长短粗细不均匀	
滋味和气味	具有竹笋固有的清香气味，无其它异味	具有竹笋固有的清香气味，无其它异味	
杂质	无霉变、脏污、杂质	无霉变、脏污、杂质	
口感	咸淡适中，软硬适宜易嚼	咸淡、软硬稍有偏离	

7.3 理化指标要求

按表3的规定。

表3 理化指标要求

项目	指标	试验方法
水分，（g/100g） ≤	15	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），（g/100g）	2～8	GB 5009.42
粗纤维，（g/100g） ≤	24	GB/T 5009.10
膳食纤维，（g/100g）	22～30	GB 5009.88
蛋白质，（g/100g） ≥	20	GB 5009.5
其他污染物限量、农药最大残留限量	应符合 GB 2762 、GB 2763 的要求	GB 2762、GB 2763
食品添加剂	应符合 GB 2760 的要求	GB 2760

7.4 安全卫生指标要求

按表4的规定。

表4 安全卫生指标要求

项目	指标	试验方法
无机砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.05	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.1	GB 5009.12
总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤	0.01	GB 5009.17
六六六/（mg/kg） ≤	0.2	GB/T 9695.10
滴滴涕/（mg/kg） ≤	0.1	GB/T 9695.10
二氧化硫/（mg/kg） ≤	10	GB 5009.34

8 检验

8.1 组批

相同地点、条件和时间生产的产品组成同一检验批次。

8.2 检验方法

每批随机抽取 8 个最小单元，总重量不低于 1kg。样品平均分为两份，一份用于检验，另一份用于留样。

9 安全生产要求

应符合 GB 14881 的规定。

10 标签及包装

10.1 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

10.2 包装

产品包装应符合 GB/T 39947 的规定。

11 贮存要求

产品应在清洁、干燥、阴凉的仓库中贮存，并注意防虫防鼠。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混合贮存。

12 运输要求

产品运输时避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运运输。

13 保质期

在本标准规定条件下，常温存储产品保质期为2个月，冷冻存储产品保质期为12个月，产品标签根据实际情况标注具体保质期。