

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1406—XXXX
代替 QB/T 1406-2014

竹笋罐头

Canned bamboo shoots

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(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

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。

本文件代替QB/T 1406-2014《竹笋罐头》，与QB/T 1406-2014相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 调整了范围中关于竹笋原料的描述；
- 引用文件中增加了菜籽油、酿造酱油等原料标准；
- 术语与定义增加了完整丝（条）、完整丁、完整率，调整了碎屑的定义；
- 调整了竹笋按加工工艺的分类，完善了竹笋罐头的种类和代号；
- 产品分类中增加了调味竹笋罐头；
- 将产品质量分级修订为优级品、一级品、合格品，并将部分理化指标纳入了分级要求，调整了理化指标中固形物含量、pH的要求；
- 增加了要求原辅材料中白砂糖、酿造酱油、植物油、辣椒油、鸡精调味料和味精等要求；
- 增加了附录a, 可食用竹笋常见的属性和品类。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会罐头分技术委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

竹笋罐头

1 范围

本文件界定了竹笋罐头的术语和定义，规定了竹笋罐头的原辅材料、感官要求、理化指标等要求，描述了相应的试验方法、规定了检验规则和标志、包装、运输、贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类及代号。

本文件适用于竹笋罐头的生产、检验和销售。

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- SB/T 11192 辣椒油
- SB/T 10371 鸡精调味料
- GB/T 8967 味精
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

竹笋罐头 canned bamboo shoots

以可食用竹笋为主要原料，经原料预处理、调味或不调味、灌装、密封、杀菌、冷却而制成的罐藏食品。

3.2

断尖笋 bamboo shoots without tip

断面直径占笋体基部直径的35%以下，形态基本完好的竹笋。

3.3

秃头笋 bald bamboo shoots

断面直径占笋体基部直径的35%–60%，形态呈宝塔形的竹笋。

3.4

断条笋 bamboo shoots pieces

断面直径占笋体基部直径的60%以上，上下近似一样粗的竹笋。

3.5

开叉笋 splitting bamboo shoots

笋节间有明显支芽或支芽折断后留有明显的痕迹，笋体失去完美形态的竹笋。

3.6

粗纤维笋 bamboo shoots with crude fibers

笋体过老，食之有渣的感觉的竹笋。

3.7

白色析出物 white precipitate

在加工贮存过程中析出的笋本身所含的氨基酸，常存在于笋节间隙、笋体表面以及汤汁中。

3.8

修整笋 trimming bamboo shoots

笋体有修整的笋支，修整处的切口深度不超过笋肉的 1/2，长度不超过笋长的 1/4。

3.9

根点乳头 root point sprout

笋基部的根芽。

3.10

笋衣 hard surface of bamboo shoots

笋尖处幼嫩的笋壳。

3.11

异形笋 shaped bamboo shoots

形态不规则的笋支。

3.12

完整片 whole bamboo shoot pieces

面积大于等于产品要求切片面积60%的笋片。

3.13

完整丝（条） whole bamboo shoots sliced(line)

长度大于等于产品要求长度60%的笋丝（条）。

3.14

完整丁 whole bamboo shoots diced

体积大于等于产品要求切丁体积60%的笋丁。

3.15

碎屑 bamboo shoot scraps

细小的笋块（低于标准笋块的重量或体积的1/5）和短小的短丝（低于标准长度的1/5）。

3.16

完整率 integrity rate

完整笋重量占竹笋总重量的百分比。

4 产品类别及代号

4.1 根据竹笋形状分为：

- 整装竹笋罐头：采用整支竹笋制成的竹笋罐头；
- 对开竹笋罐头：整支竹笋沿纵向切成两半的竹笋罐头；
- 混装竹笋罐头：同一品种的竹笋同时混装两种及以上整支或修整笋的竹笋罐头；
- 片装竹笋罐头：将竹笋切成横切面为长方形、菱形等薄片制成的竹笋罐头；
- 丝（条）装竹笋罐头：将笋切成长方体等形状的条状制成的竹笋罐头；
- 丁装竹笋罐头：将笋切成横切面为正方体、菱形等形状制成的竹笋罐头。

4.2 根据加工处理工艺不同分为：

4.2.1 清水竹笋罐头

非发酵竹笋罐头

- 低酸竹笋罐头
 - 酸化竹笋罐头
- 发酵竹笋罐头

- 自然发酵
- 接菌种发酵

4.2.2 调制竹笋罐头

4.3 产品代号

竹笋罐头产品代号见表1。

表1 竹笋罐头产品

品名	品种代号	品名	品种代号	品名	品种代号	品名	品种代号
清水冬笋罐头	812	油焖笋罐头	811	整装水煮笋罐头	862	整装小竹笋罐头	881
清水竹笋罐头	855	红烧竹笋罐头	866	混装水煮笋罐头	862 1	混装小竹笋罐头	881 1
原汁鲜笋罐头	856	笋干肉片罐头	915	片装水煮笋罐头	862 2	片装小竹笋罐头	881 2
水煮笋罐头	862	笋炒肉丝罐头	916	丝（条）装水煮笋罐头	862 3	丝（条）装小竹笋罐头	881 3
清水鲜笋尖罐头	863	肉笋炒蛋罐头	921.1	丁装水煮笋罐头	862 4	丁装小竹笋罐头	881 4
小竹笋罐头	881	丁装清水竹笋罐头	855 4	对开水煮笋罐头	862 5	丝（条）装清水竹笋罐头	855 3

整装清水冬笋 罐头	812	整装清水竹笋 罐头	855	片装清水冬笋 罐头	812 2	片装清水竹笋 罐头	855 2
混装清水冬笋 罐头	812 1	混装清水竹笋 罐头	855 1				

5 要求

5.1 原辅材料

5.1.1 竹笋

应采用新鲜良好、质嫩、笋体完整的可食用竹笋，无发霉、腐烂、变质和病虫害。

可使用新鲜竹笋加工而成的竹笋干、冷冻竹笋、腌制竹笋，无发霉、腐烂、变质，无熏硫。农药残留应符合GB 2763。

5.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.4 酿造酱油

应符合GB/T 18186的要求。

5.1.5 植物油

应符合相应标准的要求。

5.1.6 辣椒油

应符合SB/T 11192 的要求。

5.1.7 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的要求。

5.1.8 味精

应符合GB/T 8967的要求。

5.1.9 水

应符合GB 5749 的要求。

5.1.10 食品添加剂

应符合相应标准的要求。

5.1.11 其他辅料

应符合相应标准的要求。

5.2 感官要求

应符合表2的要求。

表2 感官要求

项目	优级品	一级品	合格品
色泽	笋肉呈白色或黄白色，同一罐中色泽大	笋肉呈白色或黄白色，同一罐中色泽大致均	笋肉呈白色、黄白色或浅黄色，同一罐中色泽大致均

	致均匀，有光泽；汤汁清澈；笋体允许有稍许白色析出物；清水冬笋允许根点乳头稍有呈浅灰色或浅红色。	匀，有光泽；汤汁较清，允许有少量白色析出物；清水冬笋罐头允许部分笋稍带微红色，允许根点乳头稍有呈浅灰色或浅红色。	匀，同一罐中色泽大致均匀，有光泽；汤汁不浑浊，允许有一定量的白色析出物；清水冬笋罐头允许部分笋稍带微红色，允许根点乳头呈浅灰色或浅红色。
滋味、气味	具有各类竹笋罐头应有的滋味和气味，无异味		
组织形态	笋体肉质细嫩，切口平整，形态完整，富有弹性；同一罐内大小基本均匀，可稍有笋衣，无开叉笋、无粗纤维笋、段条笋，断尖笋、秃头笋；精加工产品规格内完整率应大于固形物含量的80%；碎屑质量应低于固形物含量的5%。	笋体肉质细嫩，切口平整，形态完整；同一罐内大小较均匀，可有少量笋衣，无开叉笋、粗纤维笋、段条笋，断尖笋、秃头笋每罐不超过净含量5%；精加工产品规格内完整率应大于固形物含量的80%；碎屑应低于固形物含量的8%。	笋体肉质细嫩，切口平整，形态完整；同一罐内大小较均匀，可有少量笋衣，允许8%笋基部食之有轻度粗纤维感；无开叉笋及断条笋；断尖笋、秃头笋每罐不超过净含量的15%；精加工产品规格内完整率应大于于固形物含量的70%。碎屑应低于固形物含量的10%。
杂质	无正常视力可见的外来杂质及硫化铁污染物		
调味竹笋罐头不做分级区分，产品具有其该有的色泽、滋味、气味和组织形态			

5.3 理化指标

应符合表3的要求。

表3 理化指标

项目		优级品	一级品	合格品
	二氧化硫残留量 \leq (mg/kg)	15	30	50
	pH ^a \geq	5.6	5.2	5.0
	氯化钠含量 ^b \leq (%)	4.0		

^a仅限于低酸竹笋罐头的要求。
^b仅限于调制竹笋罐头的要求。

5.4 净含量

应符合相关标准的规定。

5.5 固形物含量

优级品、一级品不应低于55%；合格品不应低于50%。

5.5.1 pH

应符合表4的要求。

表4

罐头类型	分类		pH 范围
	非发酵竹笋罐头	低酸竹笋罐头	≥ 5.0

清水竹笋	酸化竹笋罐头	<5.0
	发酵竹笋罐头	≤4.6
调味竹笋	-	

5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.7 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

5.8 食品添加剂的使用

应符合GB 2760和GB 28050的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.2 净含量

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.3 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.4 pH

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

6.5 污染物限量

按GB 2762规定的方法进行检验。

6.6 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

7 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。其中感官要求、净含量、固形物含量、pH、微生物指标为出厂检验项目。

8 标签、包装、运输和贮存

应符合QB/T 4631的有关规定。

附录 A
(资料性)
竹笋原料品种

用于罐头加工的常见竹笋属性和品类见表A.1，竹笋罐头加工不仅限于下列表中竹笋。

表A.1 竹笋原料品种

竹笋属性	竹笋种类
刚竹属 (Phyllostachys)	毛(楠)竹笋、雷笋、羊毛笋、红壳笋、寿竹笋、刚竹笋、哺鸡笋、石竹笋、水竹笋、金竹笋
箬竹属 (Bambusa)	鱼肚脯竹笋、大木竹笋、车筒竹笋