ICS 67.080.20
CCS X 26

T/CS

团 体 标 准

T/CS 019—2024

手剥笋

Hand-peeled bamboo shoots

2025－03－28 发布 2025－03－28 实施

中国商品学会 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 2
4　技术要求 2
5　加工过程的卫生要求 4
6　试验方法 4
7　检验规则 5
8　标志、标签、包装、运输和贮存 6

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。

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。

本文件由与美食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：与美食品有限公司、四川与美食品有限责任公司、彝良县合生农业开发有限公司。

本文件主要起草人：谢超、肖永强、李燏。

手剥笋

1 范围

本文件规定了手剥笋的技术要求、加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以新鲜竹笋为原料，添加或不添加辅料，经加工制成，需经手工剥去笋衣后食用的手剥笋。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786—2022 罐头食品的检验方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

笋衣 edible young shoot sheath

笋尖处幼嫩的笋壳。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 竹笋

竹笋品种应明确，原料笋应新鲜质嫩、肉厚、节间短、肉质呈白色稍带淡黄色至淡绿色，无腐烂、无霉变、无病虫害、无机械伤，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	笋衣呈棕色至黑色，笋肉呈白色、黄白色或浅黄色。同一包装中的色泽均匀一致，允许有少量白色析出物
组织形态	笋体形态完整，切口平整，外形一致，允许有轻微纤维感
气味、滋味	具有各类产品应有的气味、滋味，无异味
杂质	无虫，无外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
固形物含量/（g/100g）	≥55.0
水分/（g/100g）	≤92.0

表 2　理化指标（续）

项目	指标
食盐/（g/100g）	≤5.0
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤2.0
粗纤维/（g/100g）	≤1.3
膳食纤维/（g/100g）	≥2.0
二氧化硫残留量/（g/kg）	不得检出
脂肪/（g/100g）	不得检出

4.4　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

单位为毫克每千克

项目	指标
总砷（以As计）	≤0.3
铅（以Pb计）	≤0.2
亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）	≤6
注：其他污染物限量应符合GB 2762中对腌渍蔬菜的规定。	

4.5　微生物限量

4.5.1　采用罐头包装的产品微生物限量应符合商业无菌的规定。

4.5.2　致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

4.5.3　其他微生物限量还应符合表 4 的规定。

表 4　其他微生物限量

单位为细菌群落总数每克

项目	采样方案[a]及限量			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	3×10^4	10^5
大肠菌群	5	2	10	10^3
[a] 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。				

4.6　农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7　真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中腌渍蔬菜或发酵蔬菜制品规定的同时，还应符合表5的规定。

表5 食品添加剂限量

单位为克每千克

项目	指标
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	不得检出
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	不得检出

5 加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察笋衣色泽、组织形态。剥去笋衣后，观察笋肉色泽、组织形态，再闻其气味，用温开水漱口品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 固形物含量

按GB/T 10786—2022中6.2.2的规定进行。

6.2.2 水分

按GB 5009.3的规定进行。

6.2.3 食盐

按GB 5009.44的规定进行。

6.2.4 总酸

按GB 12456的规定进行。

6.2.5 粗纤维

按GB/T 5009.10的规定进行。

6.2.6 膳食纤维

按GB 5009.88的规定进行。

6.2.7 二氧化硫残留量

按GB 5009.34的规定进行。

6.2.8 脂肪

按GB 5009.6的规定进行。

6.3 污染物限量

6.3.1 总砷

按GB 5009.11的规定进行。

6.3.2 铅

按GB 5009.12的规定进行。

6.3.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33的规定进行。

6.4 微生物限量

6.4.1 商业无菌

按GB 4789.26的规定进行。

6.4.2 致病菌限量

按GB 29921中规定的方法进行。

6.4.3 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

6.4.4 大肠菌群

按GB 4789.3—2016中平板计数法的规定进行。

6.5 农药残留限量

按GB 2763中规定的方法进行。

6.6 真菌毒素限量

按GB 2761中规定的方法进行。

6.7 食品添加剂

食品添加剂的检验按相关国家标准进行，其中苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐按GB 5009.28的规定进行。

7 检验规则

7.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

7.2 组批

以一次投料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一批。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食盐、总酸、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：
——产品定型时；
——当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
——原料、工艺发生较大变化时；
——出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
——停产后 6 个月以上，恢复生产时；
——国家食品安全监督机构提出要求时。
7.4.2 型式检验项为本文件规定的全部项目。

7.5 抽样方法和抽样数量

7.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2 kg（不低于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。
7.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 4 kg（不低于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

7.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若有一项不符合本文件时，可在同批产品中加倍抽样进行复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有一项不符合本文件，则判定该批产品为不合格。微生物项目不合格，不得复检。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒。不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，产品贮存时应与墙壁和地面留有一定距离，不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。