ICS 67.080.20
CCS X26

团 体 标 准

T/LZLSF 0019—2022

地理标志柳州螺蛳粉原料 第2部分：柳州酸笋

Raw materials of geographical indication Liuzhou Luosifen — Part 2: Liuzhou sour bamboo shoots

2022－09－02 发布 2022－10－05 实施

柳州市螺蛳粉协会 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。

本文件由柳州市市场监督管理局提出。

本文件由柳州市螺蛳粉协会归口并宣贯。

本文件起草单位：柳州市螺蛳粉协会、中国标准化研究院农业食品标准化研究所、柳州工学院、柳城县叶亚亮酸笋工作室、广西螺霸王食品科技有限公司、柳城县纯源腌制食品有限责任公司、柳城县东泉镇绿宝蔬菜种植专业合作社、柳城县兴客农副产品销售有限公司、柳州市石山脚农业科技有限公司。

本文件主要起草人：唐机文、段敏、熊建文、黄嘉鹏、刘鹏、李强、戴岳、韦红梅、林晓丹、庄晨、吴梓旭、韦奥、吴夏颖、魏锋、张胜利、郑立浪、卿明义、姚汉霖、黄彦志。

团体标准
LZLSF

地理标志柳州螺蛳粉原料　第2部分：柳州酸笋

1　范围

本文件规定了地理标志柳州螺蛳粉原料柳州酸笋的术语和定义、产地范围、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于地理标志柳州螺蛳粉原料柳州酸笋。

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 2714　食品安全国家标准　酱腌菜
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/T 5009.10　植物类食品中粗纤维的测定
GB 5009.235　食品安全国家标准　食品中氨基酸态氮的测定
GB 5009.237　食品安全国家标准　食品中pH值的测定
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 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
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柳州酸笋 Liuzhou sour bamboo shoots

以麻竹笋（大头甜笋）为原料，在产地范围内按照本文件规定的特定工艺进行加工，符合本文件要求的竹笋制品。

4　产地范围

广西壮族自治区柳州市现辖行政区域。

5　要求

5.1　原料

5.1.1　鲜笋

长度70cm以内的麻竹笋（大头甜笋）等品种，应质好、清洁、无变质、无虫蛀、无异味、无其他夹杂物，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.2 生产用水

生产用水取自产地范围内的山泉水或井水，水质应符合GB 5749的规定。

5.2 工艺要求

5.2.1 工艺流程

原材料处理→切分（或不切分）→浸泡→自然发酵→包装→贮存。

5.2.2 原材料处理

选取长度70 cm以内的大头甜笋（或麻竹笋），剥除笋壳，剥壳不得破坏笋体。

5.2.3 切分（或不切分）

切分的，应在去除笋壳后24 h内完成切分。切去笋根基部粗老部分，进行切块或切丝，切分后应立即浸泡。

5.2.4 浸泡

将切分或不切分的原料放入发酵容器中，浸泡液选择山泉水或井水，也可加入适量发酵母液，不应添加食用盐。浸泡液应漫过原料，压紧、密封，自然发酵。

5.2.5 自然发酵

笋体渗水后，可补充经切分或不切分的原料继续发酵，也可将渗水后的发酵笋汇入更大的容器继续发酵。发酵期间应进行外观、气味等感官检查，补充浸泡液或抽出发酵母液。发酵时间根据切分类型、环境温湿度、生产量、浸泡液配比等综合确定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项　目	要　求
色泽	固有的颜色和光泽
滋味	肉质细嫩，清脆爽口，呈酸味
气味	具有酸笋特有的“酸臭”味，味道浓郁，无异味
组织形态	呈丝条状或块状，切面基本光滑
杂质	无肉眼可见外来杂质

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项　目	指　标
总酸（以乳酸计）/（g/kg）	8.0～20.0
粗纤维 / % ≤	1.0
氨基酸态氮 /（g/100g）≥	0.02
pH值	3.0～4.6

5.5 食品安全要求

5.5.1 食品安全指标

应符合GB 2714的规定。

5.5.2 食品添加剂

不应使用食品添加剂。

5.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5.7 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

6 检验方法

6.1 感官要求

采用目视法、鼻嗅法、口尝法进行检查。取1个销售包装的待测样品,将酸笋置于白色洁净托盘中,于明亮处观测其色泽、杂质和组织形态,嗅其气味,品尝其滋味。

6.2 总酸

按照GB 12456规定的方法测定。

6.3 粗纤维

按照GB/T 5009.10规定的方法测定。

6.4 氨基酸态氮

按照GB 5009.235规定的方法测定。

6.5 pH 值

按照GB 5009.237规定的方法测定。

6.6 食品安全指标

按照GB 2714规定的方法测定。

6.7 净含量

按照JJF 1070中有关规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、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组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、总酸、pH 值、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

a) 产品试制、正式投产时；
b) 原料、工艺可能影响产品质量时；
c) 长期停产再恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

7.4.2 检验项目为本文件规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，判定该批产品合格。

7.5.2 检验结果中若微生物限量不符合本文件规定时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目检验结果有不符合本文件要求时，可按照相关规定进行复检，若复检结果仍不符合本文件要求时，判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输及贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和包装容器应符合有关标准的规定。

8.2.2 包装应完整、密封、防潮、防污染。

8.3

8.4 运输

运输设备应洁净卫生，不应与有异味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。运输途中应防挤压、防雨、防潮和防晒。装卸时应轻拿轻放。

8.5 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防虫害、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

8.6 保质期

企业可以根据自身产品质量状况和贮存条件确定保质期。