

DB 3301

浙江省杭州市地方标准

DB3301/T 1147—2024

地理标志产品 临安天目笋干

2024-12-31 发布

2025-01-31 实施

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 地理标志地域保护范围 1

5 产地环境 2

6 产地加工 2

7 产品分类 3

8 质量要求 3

9 质量管理 4

10 包装、标志与标签、运输、贮存 4

附 录 A （规范性） 临安天目笋干地理标志产品保护范围图 6

参 考 文 献 7

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。

本文件由杭州市农业农村局提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：杭州市临安区农林技术推广中心、浙江农林大学、杭州市临安区竹产业协会、杭州临安天目山笋业有限公司、杭州乐吃食品有限公司、杭州临安茂林食品有限公司。

本文件主要起草人：侯丹、林新春、邵香君、胡春艳、吴继来、盛杰、王军新、梅洪飞、朱伟、俞力军、李翔宇、郭琳、钱奇霞、王翀、杨力航、梁金荣、谢茂林、奚建伟。

地理标志产品 临安天目笋干

1 范围

本文件规定了地理标志产品临安天目笋干的地理标志地域保护范围、产地环境、产地加工、产品分类、质量要求、质量管理、包装、标志与标签、运输、贮存。

本文件适用于农业行政主管部门根据《农产品地理标志管理办法》批准保护的临安天目笋干。

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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

临安天目笋干 Lin'an TianMu dried bamboo shoots

在本文件第4章保护范围内，以石竹（*Phyllostachys nuda*）、天目早竹（*P. tianmuensis*）、红壳竹（*P. iridescens*）等中小径竹鲜笋为原料，经去壳、煮制、烘焙、揉搓、烘干等加工工艺制成的笋干制品，包括天目焙熄、天目直尖、天目扁尖、天目弯尖（团尖）。

3.2

青节 Cyan node

鲜笋加工后颜色发青的竹节。

4 地理标志地域保护范围

临安天目笋干地理标志产品保护范围限于中华人民共和国农业农村部公告（第290号）规定的范围，应符合附录A的规定。

5 产地环境

5.1 气候

临安天目笋干鲜笋产区气候温暖湿润、光照充足、雨量充沛、四季分明，年平均气温14℃左右，年平均降雨量1 200 mm~2 000 mm。

5.2 土壤

临安天目笋干鲜笋产区土壤类型以沙质壤土、红壤或黄壤为主，土壤疏松透气、排水良好；土壤pH值在3.3~7.8范围内。

6 产地加工

6.1 原料

6.1.1 以野生或人工培育竹林的鲜笋为原料，应无病害、虫害、机械伤害、异味，笋体饱满完整、色泽好，笋肉肉质肥厚、纤维细嫩。采收时间为3月~5月。

6.1.2 食盐应符合GB/T 5461的规定。

6.1.3 生产加工用水应符合GB 5749的规定。

6.2 工艺流程

鲜笋→去壳整修→加盐煮制→烘焙→分拣与整形→包装。

6.3 加工技术

6.3.1 去壳整修

剥除笋壳，削净笋根和笋皮，切除老蒲头，保持笋体完整。

6.3.2 加盐蒸煮

修整好鲜笋放入滚盐水中，猛火煮制1 h~2 h，至出笋香味。

注：鲜笋采挖后12 h内煮制完成。

6.3.3 烘焙

捞起滤水洗净，晾干约30 min，烘烤至6成~7成干后整形，继续烘干产品后取出冷却至室温。

6.3.4 分拣与整形、包装

去杂后分拣，采用机械或人工揉搓。天目扁尖采用碾压工艺至扁状，其他产品直接修整。放置12 h~24 h回软。产品处理完成后进行包装。

6.4 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

7 产品分类

按加工工艺不同，产品可分为天目焙熄、天目直尖、天目扁尖、天目弯尖（团尖），产品分类应符合表1的规定。

表 1 临安天目笋干产品分类标准

分类	主要加工工艺	长度（cm）
天目焙熄	去壳整修、加盐煮制、烘焙后，留取笋干嫩头进行揉搓、烘干	6~13
天目直尖	去壳整修、加盐煮制后，理直成条状后进行烘焙、揉搓、烘干	15~25
天目扁尖	去壳整修、加盐煮制后，理直成条状，烘焙后将笋敲成扁平状再烘干	15~25
天目弯尖（团尖）	去壳整修、加盐煮制、烘焙后，揉搓成弯曲状再烘干	无

8 质量要求

8.1 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	要求				检验方法
	天目焙熄	天目直尖	天目扁尖	天目弯尖	
形态	形态完整，质地柔嫩，形状基本均匀一致，无青节	呈条状，无老根，不多于1个青节		呈弯曲状，形状基本均匀一致，不多于1个青节	取约500 g样品置于白色瓷盘上，形态、色泽和杂质凭肉眼视觉、触觉直接观察判定；香气和味道凭嗅觉、味觉直接检验。
色泽	色泽呈青黄色，颜色均匀，无肉眼可见霉变				
香气	具有临安天目笋干炭火咸香味				
味道	甜中有咸，无异味				
杂质	无杂质、无明显虫洞或机械损伤				

8.2 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	试验方法
氯化物（以NaCl计），% ≤	30	GB 5009.44
水分，% ≤	30	GB 5009.3
污染物限量	应符合GB 2762的要求	GB 2762

8.3 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

8.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按JJF 1070中规定的方法检验。

9 质量管理

9.1 检验规则

9.1.1 组批

以同一工艺、同一天生产的产品为一批。

9.1.2 抽样方法和抽样数量

抽取的样品应具有代表性，从批量货物堆放的不同位置随机抽取同一组批的产品，抽取时以外包装箱为单位，批量在100箱以下，按3%抽取；100箱以上每增加100箱增抽一箱，增加部分不足100箱时按100箱计。在样品箱中随机抽取小包装样品，单袋包装在250 g以上的每箱抽取不少于2袋，样本总量不少于6袋；单袋包装在250 g以下的每箱抽取不少于3袋，样本总量不少于9袋。抽取的样品随机分成3份，一份作检验样品，一份作复验样品，一份作备验样品。

9.1.3 出厂检验

产品应经生产厂质检部门检验合格并附有合格证，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、氯化物和水分。

9.1.4 型式检验

型式检验项目为本文件中第7章的全部项目，每年进行一次；有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

9.2 判定规则

所检项目全部符合规定要求，判定为合格产品。包装、标志、标签、净含量等项目有2项（含2项）以上不合格则判定该批产品不合格。如有1项不符合规定的，可重新抽样对以上项目复检，以复检结果为准。其他任何一项指标不合格，则判定该批次产品不合格。

10 包装、标志与标签、运输、贮存

10.1 包装

内包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.13的规定，外包装材料应清洁、无异味、无毒。

10.2 标志与标签

应按规定使用地理标志标识；标签应符合GB 7718的规定，营养标签及标识参照GB 28050及《食品标识管理规定》。应建立电子追溯系统，宜在外包装标注“浙食链”二维码。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，应有防雨、防晒措施，应轻装轻卸。不应与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

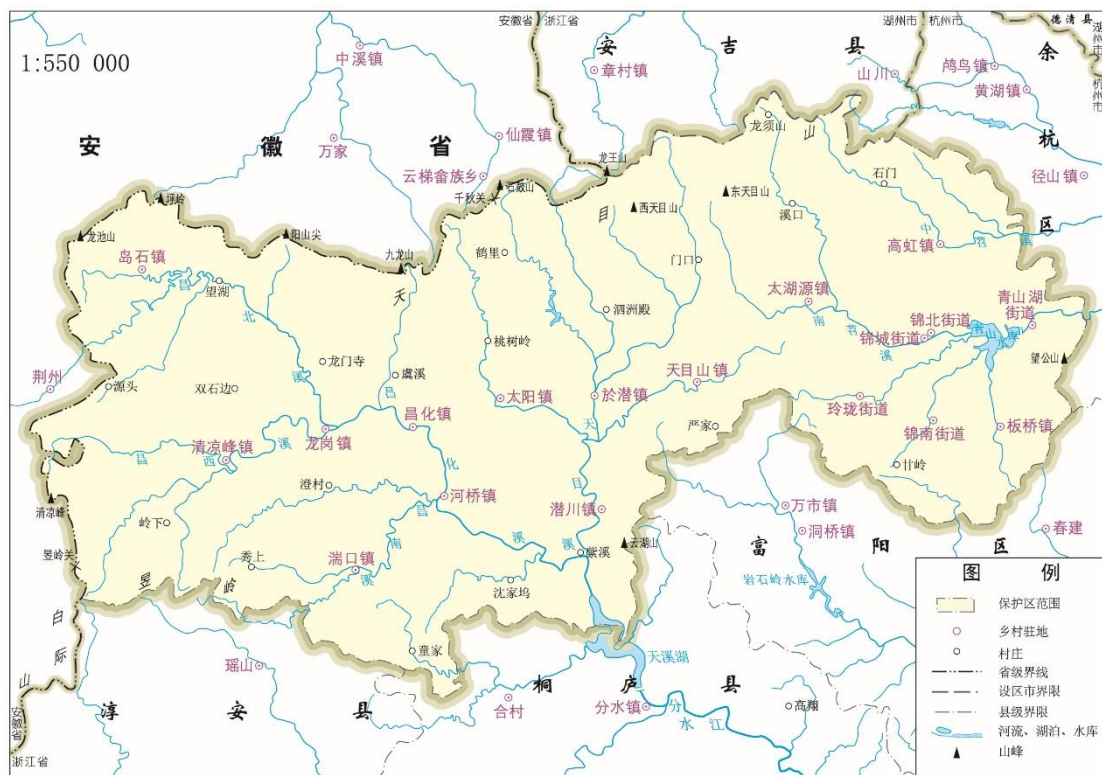
产品应堆放在垫板上，离地，离墙。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。

附录 A

(规范性)

临安天目笋干地理标志产品保护范围图

地理坐标为东经 $118^{\circ} 51' 28'' \sim 119^{\circ} 52' 56''$ ，北纬 $29^{\circ} 56' 39'' \sim 30^{\circ} 23' 43''$ ，具体范围为临安区所辖的18个镇（街道）。



A.1 临安天目笋干地理标志产品保护范围图

参 考 文 献

- [1] GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法 国家市场监督管理总局令第70号（2023）
 - [3] 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令第102号（2007）
 - [4] 农产品地理标志管理办法 中华人民共和国农业农村部公告（第290号）
-