

ICS 67.080

CCS B60/79

# DJG331123

## 遂昌县地方技术性规范

DJG 331123/T XX—2022

### 水煮小竹笋加工技术规程

(公示稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

遂昌县市场监督管理局 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。

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。

本文件由遂昌县自然资源和规划局提出并归口。

本文件起草单位：遂昌县羽峰食品厂、遂昌县北界林业工作中心站、遂昌县妙高林业工作中心站、遂昌县白马山林场。

本文件主要起草人：唐昌贻、钟子龙、张川英、范伟青、柳丽霞、周紫球、毛云飞、鲍英杰、黄明文、朱旭华、张小辉、程筵寿、范祥祯、戴丽红、黄徐骏、邱喜钗、翁升。

本文件为首次发布。

# 水煮小竹笋加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了水煮小竹笋的术语和定义、加工环境、原材料、加工流程、废弃物处理和档案管理。本文件适用于小竹笋加工保存。

## 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 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 5479-2006 饮用水国家标准 生活饮用水卫生标准

GB 7098-2015 食品安全国家标准 罐头食品

GB 8978—2002 生态环境国家标准 城镇污水处理厂污染物排放标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 小竹笋

遂昌雷竹、石竹、红壳竹、黄甜竹、实心竹、水竹等中小径竹的竹笋。

### 3.2

#### 水煮小竹笋

经原料初处理、蒸煮、冷却、漂洗、杀菌等加工流程制成的小竹笋制品。

## 4 加工环境

### 4.1 加工场地

应符合GB 14881-2013规定。

### 4.2 加工人员

应符合GB 14881-2013规定。

### 4.3 加工设备

#### 4.3.1 蒸煮锅

采用蒸汽锅炉，材质符合GB14881-2013规定。

#### 4.3.2 冷却池

用不锈钢制作冷却池，应符合GB14881-2013规定。

### 5 原材料

#### 5.1 小竹笋要求

应采用新鲜、笋体完整、无病虫害的小竹笋。

#### 5.2 饮用水

应符合GB 5479-2006规定。

#### 5.3 包装容器

应符合GB 5479-2006规定。

### 6 加工流程

#### 6.1 小竹笋初处理

##### 6.1.1 初选

剥去笋体箨叶，除去虫蛀笋、变质笋，切除老蒲头。

##### 6.1.2 清洗

将小竹笋倒在池内清洗，洗去杂质和泥土。

##### 6.1.3 时间

小竹笋初处理24h内完成。

#### 6.2 蒸煮

##### 6.2.1 蒸煮方法

将小竹笋投入蒸煮锅内，加水淹没至蒸汽管；温度达到 100℃，蒸煮50min-70min。

##### 6.2.2 熟度判断

笋肉达到由白色或青色变为淡黄色或玉白色，笋衣变软，笋节上的芽点由红变蓝；大笋节间插入竹签、内有热气冒出。

#### 6.3 冷却

将煮好的小竹笋放入冷却池内，用流动水进行冷却60min-90min，至水温在30℃以下，笋体中心温度与笋体表面温度一致。

#### 6.4 漂洗

#### 6.4.1 装罐

将小竹笋按不同规格定量装罐。

#### 6.4.2 漂洗方法

罐内加满清水，期间换水2次。

#### 6.4.3 漂洗时间

漂洗时间28h~35h，pH值达到4.4-4.6。

#### 6.5 杀菌和封口

将漂洗完成的小竹笋蒸气杀菌，杀菌温度100℃，时间90min，后加满沸水，用封口机密封罐口。

#### 6.6 检验

将封罐的小竹笋进行检验，按GB 7098-2015标准执行。

#### 6.7 贮藏

检验合格的产品，打上生产日期，移入干燥清洁的库房内贮藏，7d内检查罐封口是否有漏气和罐面是否有胖听等现象，及时处理。

### 7 废弃物处理

#### 7.1 固形废弃物处理

在加工过程中分拣出来的固形废弃物，应集中无害化处理。

#### 7.2 废水处理

在加工过程中排出的废水，按GB 8978—2002标准中的一级A标准执行。

### 8 档案管理

记录小竹笋原料收购、加工、库存、销售等相关情况，建立台帐并保存档案5年以上。

### 9 水煮小竹笋加工工艺图见附录 A

### 附录 A(资料性附录) 水煮小竹笋加工工艺图



初选：剥去笋体箨叶，除去虫蛀笋、变质笋，切除老蒲头，清洗去笋体杂质、泥土；初处理 24h 内完成。



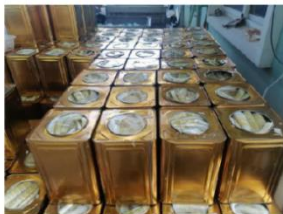
蒸煮：小竹笋投入蒸煮锅内，加水淹没蒸汽管，温度到 100℃时蒸煮 50~70min，达到笋内均匀熟透，折笋不断。



冷却：煮好的小竹笋放入冷却池内，用流动冷水冷却处理 60~90min，至笋体中心温度与笋体表面温度一致。



装罐：冷却后的小竹笋按不同规格定量装罐。



漂洗：罐内加满清水，漂洗时间 28~35h，期间换水 2 次，pH 值达到 4.4~4.6 即可。



杀菌：将漂洗完成的小竹笋用蒸气杀菌，温度达 100℃时，杀菌时间 90min。



封口：将杀菌好的马口铁罐加满沸水，用封口机密封罐口。



贮藏：检验合格的产品，移入干燥、清洁的库房贮藏，按加工批次排放，便于销售或精品加工。