

# DB35

福建省地方标准

DB35/T735—2007

---

闽笋干

2007-08-31 发布

2007-09-20 实施

---

福建省质量技术监督局发布

# 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 产品等级.....	2
5 技术要求.....	2
6 试验方法.....	4
7 检验规则.....	5
8 包装、标志、标签、运输和贮存.....	6

## 前 言

闽笋干的肉质脆嫩、味美、爽口，膳食纤维丰富，是人们日常食用的上乘佳肴和我省主要出口创汇的林副产品。为保证闽笋干的质量，特制定本标准。

本标准 of 推荐性标准，其中第 5.3 条为强制性条款。

本标准由福建省林业厅提出。

本标准由福建省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：永安市林业局、三明市质量技术监督局、福建省林业厅、建瓯市林业局、漳平市林业局。

本标准主要起草人：郑才平、许国强、张建华、罗家基、蔡为茂、林振清、吴继林、陈瑞炎、阙茂文、陈仰德。

# 闽 笋 干

## 1 范围

本标准规定了闽笋干的术语和定义、产品等级、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜毛竹春笋为原料，经剥壳、蒸煮、漂洗、压榨、烘烤等工艺制成的笋干。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB191 包装储运图示标志

GB/T5009.3 食品中水分的测定方法

GB/T5009.4 食品中灰分的测定方法

GB/T5009.10 食品中粗纤维的测定方法

GB/T5009.11 食品中总砷的测定方法

GB/T5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T5009.17 食品中总汞的测定方法

GB/5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB7718 预包装食品标签通则

GB35/T5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法

DB35/T548 竹笋

DB35/T734 闽笋干加工技术规程

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规定

国家质量监督检验检疫总局第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

### 3.1 闽笋干

指以毛竹春笋为原料，经按 DB35/ X X 规定的工艺生产加工的白笋干。

### 3.2 笋长

指笋干笋身的直线长度，以 cm 为单位。

### 3.3 节距

指笋干笋身最大相邻笋节的之间距离，以 cm 为单位。

### 3.4 脑头

指笋干笋身基部根际以下部分。

### 3.5 厚度

指笋干笋身的中心部位厚度，以 cm 为单位。

### 3.6 残缺

指笋干笋身破损四分之一以上的。

### 3.7 霉变

指笋干笋身受到霉菌侵害。

### 3.8 虫孔

指笋干笋身受到虫蛀的痕迹。

### 3.9 杂质

除笋干外的一切外来物。

## 4 产品等级

按闽笋干的感官要求的不同，划分 5 个等级，一级（俗称凤尾）、二级（俗称正牌）、三级（俗称付牌）、四级（俗称黄标）、五级（俗称下露）。

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

闽笋干的感官要求符合表 1 规定。

表1 感官指标

项 目	一级（凤尾）	二级（正牌）	三级（付牌）	四级（黄 标）	五级（下露）
色 泽	米黄色 无杂色	米黄色	米黄色	黄色、带褐色	黄褐色
气 味	具有闽笋干的特有香气味，略带酸味，无异味				
笋 长 cm	≤15	≤30	≤50	≤60	≤80
节 距 cm	≤1.0	≤1.5	≤2.5	≤4.5	≤6.0
脑头率 %	无	≤5	≤8	≤10	≤20
厚 度 cm	——	≥0.5	≥0.3	≤0.3	——
组织状态	全笋制成、组织幼嫩	组织较嫩，纤维少，无粗老根头	无粗老纤维，无明显粗老根头	纤维较多，允许有少许根头	组织较粗，纤维多，允许有少许根头
残缺笋率 %	≤1	≤2	≤5	≤10	——
霉 变	不得有	不得有	不得有	不得有	
虫 孔	不得有	不得有	不得有	不得有	
杂质率 %	无	≤0.1	≤0.2	≤0.5	

## 5. 2 理化指标

闽笋干的理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目			指 标
水分	%	≤	16
灰分	%	≤	3.5
粗纤维	%	≤	21

## 5. 3 卫生指标

闽笋干的卫生指标应符合表 3 规定。

表 3 卫生指标

项 目			指 标
无机砷	以 As 计 mg/kg	≤	0.05
铅	以 Pb 计 mg/kg	≤	0.1
汞	以 Hg 计 mg/kg	≤	0.01
六六六	mg/kg	≤	0.2
滴滴涕	mg/kg	≤	0.1
二氧化硫	mg/kg	≤	10

## 5. 4 净含量

5. 4. 1 标明净含量小于或等于 50kg，负偏差应符合《定量包装商品净含量计量检验规定》要求。

5. 4. 2 标明净含量大于 50kg，单件净含量负偏差不得超过 0.25%，且平均净含量应符合标明净含量。

**6 试验方法**

## 6. 1 感官要求

6. 1. 1 将样品摊在白纸上，用肉眼观察色泽、组织状态、残缺笋、霉变笋、虫蛀笋和杂质的情况。

6. 1. 2 用钢板尺测量笋长、节距、厚度。

- 6. 1. 3 用鼻嗅或用沸水浸泡后嗅辨气味。
- 6. 1. 4 分别切下样品的脑头称量，计算占样品的质量的百分比。
- 6. 1. 5 从样品中检出残缺笋和杂质分别称量，计算各占样品质量的百分比。
- 6. 2 理化指标
  - 6. 2. 1 水分：按 GB/T5009.3 规定执行。
  - 6. 2. 2 灰分：按 GB/T5009.4 规定执行。
  - 6. 2. 3 粗纤维：按 GB/T5009.10 规定执行。
- 6. 3 卫生指标
  - 6. 3. 1 总砷：按 GB/T500.11 规定执行。
  - 6. 3. 2 总铅：按 GB/T5009.12 规定执行。
  - 6. 3. 3 总汞：按 GB/T5009.17 规定执行。
  - 6. 3. 4 六六六、滴滴涕：按 GB/T5009.19 规定执行。
  - 6. 3. 5 二氧化硫：按 GB35/T5009.34 规定执行。
- 6. 4 净含量：按 JJF1070 规定执行。

## 7 检验规则

### 7. 1 组批

以同一产地或同一批收购的笋干作为一个检验批次。

### 7. 2 抽样方法

7. 2. 1 按批量的大小，从不同位置随机取样：小于 50 件，抽取 3 件；50 件~100 件，抽取 5 件；101 件~300 件，抽取 7 件；301 件~500 件，抽取 9 件；501 件~1000 件，抽取 10 件；大于 1000 件，抽取 15 件。供残缺笋、霉变笋、虫孔笋、杂质的感官检验。

7. 2. 2 将 7. 2. 1 方法抽取的样品均匀的平铺成方形，从不同位置随机取样，取 3 份，每份 5kg~10kg 左右。1 份供色泽、气味、笋长、节距、脑头、厚度、组织状态的感官检验；1 份供理化检验和卫生检验；1 份留样。

7. 2. 3 将 7. 2. 2 方法抽取的样品均匀的平铺成方形，从不同位置随机取样，缩减成 2kg~3kg 粉碎，供理化检验和卫生检验。



### 7.3 交收检验

交收检验的项目包括感官要求、水分和净含量。

### 7.4 型式检验

型式检验的项目包括本标准规定的全部技术要求，有下列情况之一时，应进行型式检验。

- a) 从新的产地首次收购的原料；
- b) 首次加工生产时或加工过程可能受到污染；
- c) 用户提出要求时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 7.5 判定规则

#### 7.5.1 感官要求的判定

闽笋干符合以下3项规定判为合格，否则判为不合格。

- a) 色泽、脑头、组织状态、残缺笋符合相应指标要求的闽笋干质量各占90%以上；
- b) 笋长、节距、厚度符合相应指标要求的笋干质量占80%以上；
- c) 气味、杂质符合本标准表1中相关指标要求的。

#### 7.5.2 理化指标和卫生指标的判定

各项理化指标和卫生指标符合本标准表2和表3中相关指标要求的判定为合格；若有任何一项不符合要求的，可在同批产品中加倍取样复检。经复检仍有不合格的，则判为不合格。

#### 7.5.3 净含量的判定

应符合本标准5.4规定要求的判为合格，否则为不合格。

#### 7.5.4 总判定

7.5.4.1 感官要求、理化指标、卫生指标和净含量，均判为合格的，该批产品为合格品。

7.5.4.2 感官要求、理化指标、卫生指标和净含量，有1项不合格的，该批产品为不合格品。

## 8 包装、标志、标签、运输和贮存

## 8.1 包装

### 8.1.1 大包装

每件 25kg，经压缩整形后，捆扎结实牢固。

### 8.1.2 小包装

小包装采用符合卫生要求的塑料包装袋进行包装，净含量在 5kg 以内为宜，包装应密封、牢固。

## 8.2 标签、标志

8.2.1 闽笋干的包装外部应有标志、标签，内容应完整、准确、醒目、清晰，应牢固耐久。

8.2.2 大包装的标志应包括的基本内容：

- a) 产品名称；
- b) 执行标准；
- c) 等级；
- d) 净含量；
- e) 产地及生产者名称；
- f) 生产日期或包装日期；
- g) 保质期。

8.2.3 小包装的标签内容应符合 GB7718 的规定。

8.2.4 包装储运的图示标志应符合 GB191 的规定。

## 8.3 运输

运输工具必须干燥、清洁，具有防雨、防潮、防晒设施。运输过程应避免雨淋受潮及长时间暴晒；装卸时，应轻拿轻放，不得摔抛或与有毒有害有异味、有污染的物质混装。

## 8.4 贮存

8.4.1 闽笋干应贮存在干燥通风的库房内。货架最低处应离地面、离墙 15cm 以上，不得靠近墙体或直接摆放在地面上，贮存过程中要经常检查，避免受潮或虫害。

8.4.2 闽笋干的保质期为 12 个月。