

# DB4418

## 清 远 市 地 方 标 准

DB4418/T 012—2020

---

### 地理标志产品 西牛麻竹笋

Product of geographical indication—Xiniu *Dendrocalamus*  
*latiflorus* Munro bamboo shoots

2020-09-01 发布

2020-10-01 实施

---

清远市市场监督管理局 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。

本文件根据国家质量监督检验检疫总局颁布的2005第78号令《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

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。

本文件由清远市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：英德市麻竹笋产业协会、巧口（英德）食品有限公司、英德市鸿德食品有限公司、英德市源丰农副产品加工厂、清远市质量管理协会。

本文件主要起草人：何业兴、黎水清、雷海燕、邱秀穗、宋金鑫、郭伙敏、李育平、刘淑娴。

本文件为首次发布。



# 地理标志产品 西牛麻竹笋

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品西牛麻竹笋的地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家质量监督检验检疫总局2008年第64号公告批准保护的地理标志产品西牛麻竹笋。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- 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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- 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 5009.90 食品安全国家标准 食品中铁的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 32950 鲜活农产品标签标识
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

## 3 术语和定义

GB/T 17924界定的及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**西牛麻竹笋** *Xiniu Dendrocalamus latiflorus Munro bamboo shoots*

在地理标志产品保护范围内，从西牛麻竹上采割的新鲜竹笋经过加工处理，符合本文件规定的产品。

### 3.2

**新鲜笋** *fresh bamboo shoots*

从西牛麻竹上采割的新鲜竹笋经去除外壳、杂屑，清洗处理的初级农产品。

### 3.3

#### 保鲜笋 fresh keeping bamboo shoots

以新鲜笋为原料，经清洗切片（丝）、杀青、去除杂质、添加或不添加柠檬酸、称重、真空包装、杀菌、干燥等工艺加工制成的产品。

## 4 地理标志产品保护范围

西牛麻竹笋地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围（国家质量监督检验检疫总局2008年第64号公告），为广东省英德市内低丘陵坡地，范围在东经112° 45' 至113° 55.1'，北纬23° 50' 至24° 33'。见附录A。

## 5 要求

### 5.1 产地自然环境

5.1.1 产地范围属南亚季风型气候，温暖多雨，既无严寒，亦无酷暑，日照较多，年平均温度为 20.7℃，降雨量 1 876.8 mm，日照时数 1 961.9 h，大气湿度平均为 79.0%。

5.1.2 红壤土和黄红壤土，土层深厚大于 19 cm，土壤肥沃，有机质含量大于 2.77%，pH 值 5.0~6.5。

### 5.2 品种

麻竹。

### 5.3 种植与加工技术

见附录B。

### 5.4 质量要求

#### 5.4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 新鲜笋感官要求

项目	要求	
	新鲜笋	保鲜笋
色泽	表皮呈淡黄色，节间表皮嫩绿色，笋肉洁白	笋肉呈微黄色或白色，同一包装笋肉色泽均匀
香气和滋味	笋味香浓、甘甜	笋味香浓、甘甜，具有泡笋特有的香气和滋味，无异味
品质	笋头爽口、笋尾鲜嫩、渣少；	鲜嫩、爽口、渣少
形态	长筒形，身长 60 cm~100 cm；笋头粗大、肉厚，有 2 个~3 个青节	笋肉呈丝条状或块状，同一包装的笋肉大小形态基本均匀，无杂质，允许有少量笋肉碎屑

#### 5.4.2 理化指标

##### 5.4.2.1 新鲜笋理化指标

应符合表2的规定。

表 2 新鲜笋理化指标

项目	指标	
	笋头	笋尾
可食率/ (%)	≥ 60	80
铁/ (mg/kg)	> 3.0	3.5
总糖 (以转化糖计) / (%)	≥ 1.5	2.0
蛋白质/ (%)	≥ 1.8	2.2
粗纤维/ (%)	1.5~2.5	0.5~1.0

#### 5.4.2.2 保鲜笋理化指标

应符合表3的规定。

表 3 保鲜笋理化指标

项目	指标
粗纤维/ (%)	≤ 3.0
固形物含量/ (%)	≥ 50
亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg)	< 1.0
总糖/ (%)	≥ 1.5
蛋白质/ (%)	≥ 2.0
铜 (以Cu计) / (mg/kg)	≤ 10.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5

#### 5.4.3 安全指标

5.4.3.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.4.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.3.3 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定。

### 6 试验方法

#### 6.1 外观、色泽、形态

将被测样品倒入洁净的白瓷盘中,目视观察检验。

#### 6.2 品质、香气和滋味

口尝检验品质及滋味;鼻嗅检验香气。

#### 6.3 可食率

##### 6.3.1 检验用具

- a) 电子称（精度为 1 g）；
- b) 不锈钢水果刀；
- c) 白瓷盘。

### 6.3.2 检验方法

样品称量后，用不锈钢水果刀去除外壳、杂屑，称笋肉，按公式（1）计算：

$$\text{可食率}(\%) = \frac{N}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$M$  —— 样品重量，单位为g；

$N$  —— 笋肉重量，单位为g。

计算结果精确到小数点后一位。

### 6.4 铁

按GB 5009.90的规定执行。

### 6.5 总糖

按GB 5009.8的规定执行。

### 6.6 蛋白质

按GB 5009.5的规定执行。

### 6.7 粗纤维

按GB/T 5009.10的规定执行。

### 6.8 固形物含量

按GB/T 10786的规定执行。

### 6.9 亚硝酸盐

按GB 5009.33的规定执行。

### 6.10 铜

按GB 5009.13的规定执行。

### 6.11 总砷

按GB 5009.11的规定执行。

### 6.12 安全指标

按GB 2762、GB 2763的规定执行

### 6.13 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 7 检验规则



## 7.1 组批

7.1.1 新鲜笋以同一产地、同一时间段采收的竹笋为一批。

7.1.2 保鲜笋以同一次投料生产的同一品种、同一规格且包装完好的产品为一批。

## 7.2 抽样

检验用的样品从产品批中随机抽取，重量不少于3 kg。样品平均分成两份，1份检验，1份留样备查。

## 7.3 检验分类

### 7.3.1 出厂（交收）检验

每批产品出厂（交收）前应进行检验，检验内容包括感官要求、净含量（保鲜笋）。

### 7.3.2 型式检验

型式检验项目为本文件规定的全部内容。有下列情形之一者应对产品进行型式检验：

- a) 贮存条件发生变化时；
- b) 因人为或自然因素使原材料或生产环境发生较大变化时；
- c) 国家质量监督检验机构提出要求时。

## 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品合格。

7.4.2 感官和理化指标中，有一项或一项以上不合格，允许加倍抽样或采用留样复验不合格项目，复验后仍有一项或一项以上不符合本文件规定的，则判定该批产品不合格。

7.4.3 安全指标项目不合格，则判为不合格。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合《地理标志产品保护规定》。

8.1.2 新鲜笋标签标识应符合 GB/T 32950 的规定。

8.1.3 保鲜笋标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

包装材料应符合食品安全标准要求，包装容器应清洁、牢固，不得有尖突物、虫蛀、腐朽等现象。

### 8.3 运输和贮存

运输工具应干燥、清洁、无异味、无污染。产品应贮存于清洁、卫生、干燥、通风场所。严禁露天堆放，不得与有毒有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混放、混运。

附录 A  
(规范性)  
西牛麻竹笋地理标志产品保护范围图

西牛麻竹笋地理标志产品保护范围见图A.1。



图 A.1 西牛麻竹笋地理标志产品保护范围图

**附 录 B**  
**(规范性)**  
**种植与加工技术**

**B.1 种植技术**

**B.1.1 选地**

种植环境应符合NY/T 5010的规定，宜选择红壤土和黄红壤土，土层深厚，土壤肥沃，pH值5.0~6.5的山地丘陵地带。

**B.1.2 种植**

**B.1.2.1 种苗选择**

选择生长健壮、枝叶繁茂、无病虫害、秆目肥大结实、根系发达、竹龄约1年生的幼竹或经培育的竹苗。

**B.1.2.2 种植时间**

每年2月至4月，秆基芽萌动前的阴天或雨天后。

**B.1.2.3 植穴规格与种植密度**

植穴规格为50 cm×50 cm×40 cm；种植株行距规格为3 m×3.5 m或3.5 m×2.5 m；种植密度为每667 m<sup>2</sup> 60株~80株。

**B.1.2.4 种植方法**

种植时竹苗与地面成45°~60°，基部芽眼水平朝向两旁；扦插苗和笋兜苗种植深度以竹兜离土面15 cm~20 cm为宜，且把切口向上，再覆土、踏实，覆土应超过种苗入土处3 cm，堆成馒头形。

**B.1.3 管理**

**B.1.3.1 施肥**

每年2月初和3月初每丛竹施土杂肥25 kg~50 kg；出笋初期和盛期每丛竹施尿素或复合肥1 kg~1.5 kg。

**B.1.3.2 培土**

在竹笋未出土前注意培土。

**B.1.3.3 竹林留竹更新**

种植后第一年留2支壮笋（早期笋）养竹，其他弱笋割去，使之形成2个支系；第二年2个支系各再留2支壮笋，除去其它弱笋，按此法每年留4支壮笋，至第四年后把第一年老母竹伐去。以后每年留4支新竹，伐4支老竹，保持竹林新老更替平衡。

**B.1.3.4 病虫害防治**

西牛麻竹主要防治竹蚜虫，采取生物防治措施：保护瓢虫、草蛉、食蚜蝇、蚜蜂等蚜虫天敌，以虫治虫。

#### B.1.4 采笋

每年6月~11月进行采收。竹笋长到60 cm~100 cm 高，即笋头露出2个~3个青节时，及时采割。

#### B.2 加工

B.2.1 新鲜笋的加工：去除外壳、杂屑，清洗干净。

B.2.2 保鲜笋的加工：经清洗切片（丝）、杀青、去除杂质、添加或不添加柠檬酸、称重、真空包装、杀菌、包装。

---