



中华人民共和国国家标准

GB/T 30762—2014

主要竹笋质量分级

Quality grading standards of main bamboo shoot

2014-06-09 发布

2014-10-27 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：福建省永安市林业局、福建省林业厅、福建农林大学食品科学学院、浙江农林大学竹类研究所、福建省建瓯市林业局、福建省华安县林业科技推广中心。

本标准主要起草人：吴继林、林振清、邹跃国、金爱武、罗家基、陈丽娇、陈浙勇、林海青、黄永南。

主要竹笋质量分级

1 范围

本标准规定了竹笋的术语和定义、质量指标、试验方法、检验规则、标志、标签、包装与贮存。
本标准适用于生产和销售的毛竹春笋、毛竹冬笋、麻竹笋、早竹笋、绿竹笋、苦竹笋。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

竹笋 bamboo shoot

竹林生产的商品鲜笋。

3.2

毛竹春笋 spring shoot of *Phyllostachys pubescens*

毛竹林春季生产的竹笋。

3.3

毛竹冬笋 winter shoot of *Phyllostachys pubescens*

毛竹林冬季生产的竹笋。

3.4

麻竹笋 *Dendrocalamus latiflorus* shoot

麻竹林生产的竹笋。

3.5

早竹笋 *Phyllostachys praecox* shoot

早竹林生产的竹笋。

3.6

绿竹笋 *Dendrocalamopsis oldhami* shoot

绿竹林生产的竹笋。

3.7

苦竹笋 *Pleioblastus amarus* shoot

苦竹林生产的竹笋。

3.8

单笋重量 weight of single bamboo shoot

单个笋的重量。

3.9

笋长度 length of bamboo shoot

从笋头切口至笋尾尖部的长度。

4 质量指标

4.1 外观要求

竹笋应新鲜、饱满、无腐烂、无霉变和无病虫害斑点，切口平整。

4.2 质量分级指标

4.2.1 毛竹春笋

毛竹春笋质量分级指标见表 1。

表 1 毛竹春笋质量分级指标

等级	单笋重量/g	笋长度/cm	外 观
一级	500~1 500	20~30	符合 4.1 外观要求,笋体无损伤
二级	300~3 000	20~50	符合 4.1 外观要求

4.2.2 毛竹冬笋

毛竹冬笋质量分级指标见表 2。

表 2 毛竹冬笋质量分级指标

等级	单笋重量/g	形 状	笋 壳	基 部
一级	250~750	两头小,呈棱形	符合 4.1 外观要求,笋壳紧包、黄色、无褐斑,无损伤、无裂口	基部未长根
二级	100~750	基部膨大,呈塔形	符合 4.1 外观要求,笋壳稍松,黄色或略带褐色、稍有斑,可稍有损伤	基部可有少量根

4.2.3 麻竹笋

麻竹笋质量分级指标见表 3。

表 3 麻竹笋质量分级指标

等级	单笋重量/g	笋长度/cm	外 观
一级	1 000~2 000	20~40	符合 4.1 外观要求,笋体出土笋长度小于 10 cm,笋壳呈金黄色,切口平整,笋体无损伤
二级	500~3 000	15~60	符合 4.1 外观要求,笋体出土笋长度小于 25 cm
三级	≥2 000	60~120	符合 4.1 外观要求,笋体出土笋长度小于 120 cm

4.2.4 早竹笋

早竹笋质量分级指标见表4。

表4 早竹笋质量分级指标

等级	单笋重量/g	笋长度/cm	外 观
一级	≥150	20~30	符合4.1外观要求,笋体无损伤
二级	≥100	15~40	符合4.1外观要求

4.2.5 绿竹笋

绿竹笋质量分级指标见表5。

表5 绿竹笋质量分级指标

等级	单笋重量/g	笋长度/cm	外 观
一级	250~500	≤20	符合4.1外观要求,笋壳呈金黄色,笋体未出土、马蹄状、笋体无损伤
二级	150~750	≤25	符合4.1外观要求,笋体出土变青的笋长度小于5 cm

4.2.6 苦竹笋

苦竹笋质量分级指标见表6。

表6 苦竹笋质量分级指标

等级	单笋重量/g	笋长度/cm	外 观
一级	≥150	20~35	符合4.1外观要求,笋体无损伤
二级	≥100	15~45	符合4.1外观要求

5 试验方法

5.1 外观质量的评定

采用感官评定法:目测笋体饱满度、新鲜度、色泽、腐烂、霉变、病虫害斑点等项目。

5.2 重量的测定

用精度1 g的电子秤测定。将单个笋放在电子秤上测定质量,精确到1 g。

5.3 笋长度的测定

用精度0.1 cm的尺子测定。用尺子从笋头切口中间位置沿着笋体量至笋尾尖部测定笋长度,精确到0.1 cm。

6 检验规则

6.1 批次

每一次将同产地、同时间采收的同等级、同类竹笋作为一个检验批次。

6.2 抽样方法

按照 GB/T 8855 规定执行。

6.3 判定规则

6.3.1 按本标准进行测定,检验结果全部符合本标准要求的,则判定该批次竹笋为合格产品。

6.3.2 竹笋质量分级指标有一项不合格,可重新抽取同批产品进行加倍复检,若仍不合格,则判定该批次竹笋为不合格产品。

7 标志、标签、包装与贮存

7.1 标志、标签

包装或标签上标明种类、质量、生产单位、产地、采用标准号、采收日期、保质期。标志、标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

采用散装或容器包装。包装容器(筐、袋、箱等)应整洁、牢固、透气、无污染、无异味、无霉变。

7.3 贮存

应存放在阴凉、通风、清洁卫生的地方,并远离热源。防止日晒、雨淋、冻害及有害物质污染。
