

ICS 65.020.99  
B 66

LY

# 中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2342—2014

---

## 苦竹鲜笋

Fresh shoot of *Pleioblastus maculatus*

2014-08-21 发布

2014-12-01 实施

---

国家林业局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国竹藤标准化技术委员会(SAC/TC 263)提出并归口。

本标准起草单位：四川省林业科学研究院、国际竹藤中心。

本标准主要起草人：覃志刚、张小平、张禹、闵安民、鄢武先。

# 苦竹鲜笋

## 1 范围

本标准规定了苦竹鲜笋产品的术语、要求、试验方法、检验规则及包装、标签标志、运输、贮存。  
本标准适用于全国范围苦竹(*Pleioblastus maculatus*)鲜笋产品。

## 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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.38 蔬菜、水果卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.102 植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.104 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB/T 5009.126 植物性食品中三唑酮残留量的测定
- GB/T 5009.145 植物性食品中有机磷和氨基甲酸酯类农药多种残留的测定
- GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留的测定
- GB/T 8858 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法
- GB 18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**笋体 bamboo shoot**  
包括笋肉和笋箨。

## 4 要求

### 4.1 尺寸和感官指标

- 4.1.1 鲜竹笋按尺寸和感官指标分为一级、二级。
- 4.1.2 各等级尺寸和感官分级指标应符合表1的规定。

表 1 分级指标

等级	基部直径 /mm	长度 /mm	外观形态	色泽及气味	备注
一级	≥40	≤500	笋体新鲜饱满、洁净,形状正常,笋体通直,笋箨包裹紧实,无虫眼、病斑和腐烂	无异味,笋肉乳白色或淡黄色	每批样品:一级合格率不低于95%;二级合格率不低于90%
二级	<40	—	笋体新鲜,形状正常或尚正常,笋体未损伤或轻微损伤,无虫眼、病斑和腐烂		

## 4.2 质量安全指标

### 4.2.1 重金属及有害物质限量

苦竹鲜笋重金属及有害物质限量应符合表 2 的规定。

表 2 重金属及有害物质限量

项 目	指标/(mg/kg)
砷(以 As 计)	≤0.5(GB 18406.1)
铅(以 Pb 计)	≤0.2(GB 18406.1)
镉(以 Cd 计)	≤0.05(GB 18406.1)
汞(以 Hg 计)	≤0.01(GB 18406.1)
铬(以 Cr 计)	≤0.5(GB 18406.1)
氟(以 F 计)	≤1.0(GB 18406.1)
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)	≤4.0(GB 18406.1)
硝酸盐(以 NaNO <sub>3</sub> 计)	≤800

### 4.2.2 农药最大残留量

苦竹鲜笋农药最大残留量应符合表 3 规定。

表 3 农药最大残留限量

通用名称	英文名称	商品名称	毒性	指标/(mg/kg)
对硫磷	parathion	一六零五	高	不得检出(GB 18406.1)
氧化乐果	omethoate	乐果	高	不得检出(GB 18406.1)
克百威	carbofuran	呋喃丹	高	不得检出(GB 18406.1)
多菌灵	carbendazim	苯并咪唑 44 号	低	≤0.5(GB 18406.1)
三唑酮	triadimefon	粉锈宁	低	≤0.2(GB 18406.1)
敌百虫	trichlorphon	敌百虫	低	≤0.1(GB 18406.1)
抗蚜威	primicarb	辟蚜雾	中	≤1.0(GB 18406.1)

表 3 (续)

通用名称	英文名称	商品名称	毒性	指标/(mg/kg)
辛硫磷	phoxim	肫硫磷	低	≤0.05(GB 18406.1)
毒死蜱	chlorpyrifos	乐斯本	中	≤1.0(GB 18406.1)
氰氟菊酯	cypermethrin	灭百可,赛波凯	中	≤1.0(GB 18406.1)
溴氰菊酯	deltamethrin	敌杀死	中	≤0.5(GB 18406.1)

注 1: 未列的农药残留限量标准应符合 GB 18406.1 的规定。  
注 2: 国家禁止使用的农药在产品中不得检出。

## 5 试验方法

### 5.1 尺寸和感官指标检测

尺寸和感官指标的检测应在抽样现场进行。

#### 5.1.1 基部直径检测

用工具测量笋体基部横切面的直径。对基部横切面不规整的笋体,测量其最大和最小两个方向的直径,取平均值作为笋体基部直径。

#### 5.1.2 长度检测

用工具测量笋体长度。

#### 5.1.3 外观形状、色泽和气味的检测

取笋体样品于自然光线下,观察笋体形态、笋肉的颜色和笋体气味。

#### 5.1.4 合格率计算

合格率计算公式见式(1):

$$\text{合格率} = \frac{m_1}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

$m_1$ ——合格样品质量,单位为克(g);

$m$ ——样品总质量,单位为克(g)。

### 5.2 重金属及有害物质检测

5.2.1 砷的测定按 GB/T 5009.11 的规定执行。

5.2.2 铅的测定按 GB/T 5009.12 的规定执行。

5.2.3 镉的测定按 GB/T 5009.15 的规定执行。

5.2.4 汞的测定按 GB/T 5009.17 的规定执行。

5.2.5 铬的测定按 GB/T 5009.123 的规定执行。

5.2.6 氟的测定按 GB/T 5009.18 的规定执行。

5.2.7 亚硝酸盐及硝酸盐的测定按 GB/T 5009.33 的规定执行。

### 5.3 农药残留的测定

#### 5.3.1 色谱测定

- 5.3.1.1 对硫磷、氧化乐果、敌百虫的测定按 GB/T 5009.20 的规定执行。
- 5.3.1.2 克百威、抗蚜威的测定按 GB/T 5009.104 的规定执行。
- 5.3.1.3 多菌灵的测定按 GB/T 5009.38 的规定执行。
- 5.3.1.4 三唑酮的测定按 GB/T 5009.126 的规定执行。
- 5.3.1.5 辛硫磷的测定按 GB/T 5009.102 的规定执行。
- 5.3.1.6 毒死蜱的测定按 GB/T 5009.145 的规定执行。
- 5.3.1.7 氯氰菊酯、溴氰菊酯的测定按 GB/T 5009.146 的规定执行。

#### 5.3.2 简单测定

有机磷或氨基甲酸酯类农药对乙酰胆碱酯酶等的活性具有抑制作用,通过测定乙酰胆碱酯酶的活性被抑制的程度,比较不同样品与乙酰胆碱酯酶作用后的显色反应,确定被测样品中的农药残留情况。

### 5.4 水分测定

按 GB/T 8858 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 检验分类

苦竹鲜笋检验分为产地检验(采笋上市前检验)和市场检验(批发和零售)。

### 6.2 组批规则

产地检验以同一品种、同一地块的鲜笋,以 10 hm<sup>2</sup> 为一抽样批次,不足 10 hm<sup>2</sup> 也视为一个批次。

市场检验以同一产区、同一品种、同一销售单位的苦竹鲜笋产品作为一个检验批次。

报验单填写的项目应与实货相符,凡与货单品种不符、等级混淆不清、包装容器严重损坏者,应由交货单位重新整理后,再行抽样。

### 6.3 抽样方法

产地检验对每一货批按 5 点抽样法取样,将样品缩分后抽取 2 kg。取 1 kg 样品作为制备实验室样品,1 kg 样品作为备样。备样应低温冷冻保存。

市场检验从每一货批中随机抽取 2 kg 样品。取 1 kg 样品作为制备实验室样品,1 kg 样品作为备样。备样应低温冷冻保存。

### 6.4 检验项目

产地检验应对第 4 章所列项目做全项检验。

市场检验根据各地病虫害发生情况,农药使用特点等情况对 4.2.2 所列项目做抽样检验,其中 4.2.2 中“不得检出”的农药品种为必检项目。

### 6.5 判定规则

产品尺寸和感官指标检验结果不符合 4.1 中相应等级要求时,按 4.1 规定重新确定等级或判定该批

产品不合格。

按本标准规定的色谱测定方法进行测定时,测定的结果符合 4.2 要求的,则判该批产品为合格品;测得的结果不符合本部分要求的,允许对不合格项目进行加密取样复测,复测仍不合格的,则判该批产品为不合格品。

农药残留量按简易测定方法进行测定时,从每一货批中随机抽取 3 个样品进行现场测定。对于一次检验出现阳性时允许进行复测。若复测仍呈阳性者,应进行色谱测定,以色谱测定法测定的结果为判定依据。

## 7 包装、标签标志、运输、贮存

### 7.1 包装

包装应采用符合食品卫生标准的包装材料。包装的容器应清洁、牢固、规整,内外部均不得有尖突物,无虫蛀、腐朽霉变现象。纸箱不得有受潮、离层现象。

包装容器分木箱、纸箱和竹篓 3 种。

纸箱:容量净含量不得超过 10 kg,纸箱四周均有直径 3 cm~5 cm 的通气孔若干。负压 150 kg,12 h 应无明显变形现象。

木箱、竹篓:容量净含量不得超过 20 kg,加盖负压 150 kg,12 h 应无明显变形和篓盖下塌现象。

### 7.2 标签标志

有包装的苦竹鲜笋产品的标签标识应标明产品名称、产地、采收日期或包装日期、等级、保存期、毛重、净重、生产或经销单位名称。

### 7.3 运输

应采用无污染的交通运输工具,不得与有毒、有害物品混运,防止日晒、雨淋,应轻装、轻卸,严禁重压。

### 7.4 贮存

贮存场地应清洁、通风,应有防晒、防雨设施,产品应按不同等级堆放,不得与有毒、有异味的物品混存。