

# DB4418

## 清 远 市 地 方 标 准

DB 4418/T XXXX—XXXX

### 地理标志产品 西牛麻竹笋

Product of geographical indication—Xiniu Dendrocalamus

latiflorus Munro bamboo shoots

(征求意见稿)

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

清远市市场监督管理局 发 布



## 前 言

本标准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。

本标准依照GB/T 1.1 给出的规则起草。

本标准由清远市市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：XXX。

本标准主要起草人：XXX。

本标准为首次发布。



# 地理标志产品 西牛麻竹笋

## 1 范围

本标准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。

本标准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 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/T 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB/T 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定  
GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定  
GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定  
GB/T 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定  
GB/T 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/T 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 8321(所有部分) 农药合理使用准则  
GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
GB 17924 地理标志产品标准通用要求  
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  
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法  
国家知识产权局公告 [2019]第三三二号  
国家知识产权局公告 [2019]第三三三号

## 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 *Xiniu Dendrocalamus latiflorus* Munro

为禾本科竹亚科牡竹属麻竹种，在地理标志产品保护范围种植。



3.2

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或经过加工的保鲜笋，并符合本标准规定的产品。

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以广东省英德市人民政府《关于划定西牛麻竹笋产地范围的函》（英府函〔2007〕24号）提出的范围为准，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 1876.8 mm，日照时数 1961.9 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 西牛麻竹笋的种植与加工

见附录B。

5.4 质量要求

5.4.1 感官要求

5.4.1.1 新鲜笋的感官要求

应符合表1的规定。

表1 新鲜笋感官要求

项目	要求
外观	表皮呈淡黄色，长筒形，身长 60 cm~100 cm； 笋头粗大、肉厚，有 2 个~3 个青节； 节间表皮嫩绿色，笋肉洁白；笋尾细嫩、笋肉洁白。
品质	笋头爽口、笋味甘甜、香浓、渣少； 笋尾鲜嫩、笋味甘甜、香浓、渣少。

5.4.1.2 保鲜笋的感官要求

应符合表2的规定。



表2 保鲜笋感官要求

项目	要求
色泽	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，具有泡笋特有的香气和滋味，无异味。
品质	笋味甘甜、香浓、鲜嫩、爽口、渣少。
形态	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3的规定。

表3 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4的规定。

表4 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/ (mg/kg)	<	1.0
总糖（以转化糖计）/ (%)	≥	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 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.3.2 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/T 5009.90的规定执行。

6.5 总糖

按GB/T 5009.7的规定执行(样液需作酸转化)。

6.6 蛋白质

按GB/T 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/T 5009.33的规定执行。

6.10 铜

按GB/T 5009.13的规定执行。



## 6.11 总砷

按GB/T 5009.11 规定执行。

## 6.12 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

检验用的样品随机从产品批中抽取，质量不少于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 交收检验

每批产品交收前应进行交收检验，交收检验内容包括感官要求、净含量。

### 7.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部内容。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标准规定，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标准规定的，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，标志应符合国家知识产权局[2019]第三三二号、第三三三号公告的规定，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

8.1.3 保鲜笋标签标识应符合 GB 7718 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 B**  
**(资料性附录)**  
**西牛麻竹笋的种植与加工**

**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°角，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碳铵0.5 kg～1 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**



B.1.3.4.1 西牛麻竹生长过程中病虫害较少，主要是防治竹蚜虫。

B.1.3.4.2 生物防治：保护瓢虫、草蛉、食蚜蝇、蚜蜂等蚜虫天敌，以虫治虫。

B.1.3.4.3 化学防治：竹蚜虫用10%吡虫啉可湿性粉剂2 000倍~3 000倍液或3%啉虫脒乳油1 000倍~2 000倍液喷雾；使用农药应严格遵循GB/T 8321(所有部分)的规定并按照所使用农药安全间隔期执行。

#### B.1.4 采笋

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、加柠檬酸、真空包装、杀菌、包装。