

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 5233—2004

无公害食品 竹笋干生产技术规程

2004-01-07 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：农业部农产品质量监督检验测试中心（杭州）、浙江省农产品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：王强、李振、黄国洋、赵燕申、王小骊、华楚衍、王钊、王建清。

无公害食品 竹笋干生产技术规程

1 范围

本标准规定了无公害食品 竹笋干的术语和定义、要求、加工工艺与质量监控、管理制度等。
本标准适用于无公害食品 竹笋干加工过程。

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。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10466 蔬菜、水果形态学和结构学术语
- NY 5232 无公害食品 竹笋干

3 术语和定义

GB/T 10466 中 2.2 确立的竹笋(bamboo shoot)、笋肉(flesh)、基部(base)以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

小笋干 little dried bamboo shoots

石竹笋、早竹笋、红壳笋、青壳笋、广笋、鸡毛笋、刚竹笋等小竹笋所制成的笋干的统称。

3.2

毛笋干 dried hairy bamboo shoots

由毛竹笋所制成的笋干。

4 要求

4.1 原料

竹笋原料应符合 NY 5232 的要求。原料验收后应存放在具有防鼠、防虫措施和通风良好的仓库中。

4.2 辅料

允许使用食用亚硫酸盐,但最大添加量及二氧化硫残留应符合 GB 2760 的要求,不允许使用其他禁用漂白剂、蒸煮脱壳剂。加工过程中使用的食盐应符合 GB 5461 的要求。加工过程中使用的水应符合 GB 5749 的要求。

4.3 生产设施

4.3.1 厂区环境

4.3.1.1 厂区主要道路和进入厂区的道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面(如混凝土或沥青路面),路面应平整、不起尘。

4.3.1.2 厂区应无有毒有害气体、烟尘及危害产品卫生的设施。

4.3.1.3 厂区禁止饲养畜禽及其他动物。

4.3.1.4 生产过程中废水废料的排放或处理应达到国家环保总局规定的二级排放标准。

4.3.2 加工车间

4.3.2.1 车间接工艺流程要求布局合理,无交叉污染环节。

4.3.2.2 车间地面应平整、光洁、易于清洗。

4.3.2.3 车间墙壁要用浅色、不吸水、不渗水、无毒材料覆涂。

4.3.2.4 车间屋顶或天花板应选用无毒、不易脱落的材料,屋顶结构要有适当的坡度,避免积水。

4.3.2.5 车间门窗应完整密封,并设有防虫蝇装置。

4.3.2.6 车间内生产线上方的照明设施应有防爆灯罩或采用其他安全照明设施。

4.3.2.7 包装车间应装有换气或空气调节设备,进、排气口应有防止害虫侵入的装置。

4.3.3 卫生设施

车间出入口应设有消毒设施。更衣室应与车间相连,且宽敞整洁。更衣室应配有足够的更衣柜及鞋柜。与车间相连的卫生间内应设有冲水装置和洗手消毒设施,并配有洗涤用品和干手器。卫生间要保持清洁卫生,门窗不得直接开向车间。

4.3.4 生产设备

竹笋干加工设备应按工艺流程合理布局。与水接触的加工设备、器具要由符合食品级卫生标准要求的耐腐蚀材料制成。设备中与物质的接触面要具有非吸收性,无毒、平滑,要耐反复清洗、杀菌。每日班前班后应进行有效的清洗和消毒。计量器具须经计量部门检定合格,并有有效的合格证件。

4.4 人员

4.4.1 生产人员应经上岗操作培训合格。

4.4.2 生产人员每年至少进行一次健康检查,必要时进行临时健康检查;新进厂人员应经体检合格后方可上岗。

4.4.3 凡患有活动性肺结核、传染性肝炎、肠道传染病、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生等疾病的人员,应调离竹笋干加工生产岗位。

4.4.4 车间禁止吸烟,严禁随地吐痰;与生产无关的物品不得带入车间;工作之前和使用卫生间之后,或手部受污染时,应及时洗手消毒。

4.4.5 车间工作人员应保持个人卫生,不得留长指甲、涂指甲油、佩带饰物或在肌肤上涂抹化妆品。进入车间应穿整洁的浅色工作服和工作靴鞋,戴工作帽或发网。

5 加工工艺与质量控制

5.1 工艺

所采用的加工工艺应能确保产品质量稳定正常。通用的一般工艺要求及生产设备见表1。

表1 一般工艺要求及生产设备

工序名称	笋干种类	工艺要求	生产设备
去壳		采收的鲜笋一般要求当天全部去壳剥净,特殊情况下可放宽至采收后2d~3d内去壳,但要求笋体无霉变,笋壳鲜亮,无干瘪等。去壳时不留残壳,允许笋梢有少量的笋衣,并用清水洗净	

表 1 (续)

工序名称	笋干种类	工 艺 要 求	生 产 设 备
蒸煮	小笋干	1. 当天去壳,当天烧煮,最多不超过 24h 2. 加盐量 $\leq 10\%$ 3. 旺火烧煮至蒸汽直冲后约 0.5h~1h,使笋肉色泽新鲜略带黄绿,即可起锅,每蒸 2 锅~3 锅换水一次	双层蒸汽锅
	毛笋干	1. 当天去壳,当天烧煮,最多不超过 24h 2. 加盐量 $\leq 20\%$ 3. 用猛火旺煮 2h~4h,待笋肉由白色或青色转为玉白色,外表油光滑润,笋体变软,根芽点由红变蓝,即可起锅,每蒸 2 锅~3 锅换水一次 4. 将笋节捅破	
漂洗	小笋干	经煮熟的笋体从锅里捞出后,经短时间的流水漂洗	水池
	毛笋干	煮熟的笋体从锅里捞出后,放入水池中用流动的冷水漂洗,然后用不锈钢条或木条穿透所有笋节,让内部热气透出,漂洗后,切开大笋体,用水触摸无微热感	
烘焙	小笋干	1. 初步脱水:放在压榨机内压榨 0.5h~1h,至以手紧捏笋肉无水滴出 2. 烘焙:温度 60℃~90℃,烘焙过程为 11h 左右 3. 整形 4. 烘干后的笋干要求色泽黄亮,无焦味	压榨机 烘干机/烘房
	毛笋干	1. 初步脱水:笋体放在压榨机内压榨 1h~2h 后,松榨再加重物重压,至榨出水带有泡沫且略带红色 2. 烘干法:温度为 60℃~90℃,初始烘的温度稍高,3h~4h 后温度可低些,但要均匀 3. 晒干法:压扁后的笋取出后,任其日晒,约 10d,晒至九成干时,放 2d~3d,让其回潮再晒 3d~5d	
冷却		笋干烘焙后,平摊在干净、干燥、通风的室内自然冷却	/
分级		合格品依产品标准要求分好等级	/
封口		计量包装,封口严密,整齐美观	台秤 封口机

5.2 检验

5.2.1 应有相应的化验室和检验设备。

5.2.2 检验人员应对原料进厂、加工及成品出厂全过程进行监督检查,原料验收、半成品和成品必须要有检验合格报告方可入库。

5.3 记录

5.3.1 各项检验控制应有原始记录。

5.3.2 各项原始记录按规定保存。

5.3.3 原始记录格式应规范,填写应认真,字迹应清晰。

5.4 卫生

5.4.1 建立严格的卫生控制制度。

5.4.2 每日班前班后应对生产设备进行有效清洗和消毒。

5.4.3 定期对生产设施及环境开展卫生检查和消毒。

6 管理制度

6.1 企业应建立质量体系,各个岗位应有完善的管理制度,应有从原料购入到竹笋干出厂的质量管理

制度,并有措施保证各项制度运行有效。

6.2 应有人员健康、培训、原料、辅料验收、检验、发放等记录。

6.3 企业每年应对管理制度的实施情况进行评审,对生产车间每3个月进行一次制度实施情况检查,对成品库每月进行一次制度实施检查。以上检查应有记录并存档。

7 生产档案

7.1 竹笋干加工过程应建立完整的生产技术档案。

7.2 记录内容主要包括:原料验收、辅料验收、加工过程关键环节控制、成品检验、加工人员、加工时间、出入库等。
