

湖南省农业技术规程

HNZ273-2020

桃江竹笋“清水罐头”加工技术规程

Taojiang bamboo shoots

Technical regulation for canned water

湖南省农业农村厅制定

发布日期：2021年1月4日

桃江竹笋“清水罐头”加工技术规程

为规范桃江竹笋-“玉兰片”笋干加工技术，特制定本规程。

1 原料要求

笋体新鲜有光泽，粗壮饱满，外形完整。笋体出土部分小于 50 cm。

2 加工条件

加工场地的规划设计、布局及卫生要求应符合 GB14881 的规定；加工用水符合 GB 5749 要求；加工过程中废水排放或处理应达到国家环保规定的排放标准，符合 GB8978-1996 的要求。

3 加工工艺

3.1 工艺流程

蒸煮杀青-冷却-剥壳-整形弹衣-漂洗-装罐-发酵-调酸-封盖-杀菌

3.2 工序要点

3.2.1 蒸煮杀青

采挖后的鲜笋应在 24 小时内进行蒸煮杀青。蒸煮杀青前，按笋体大、中、小三级分开，分别放置于铁笼内；再将铁笼放（吊）入锅内，加水煮沸，保持 60~90 分钟。

3.2.2 冷却

蒸煮杀青结束后将笋迅速放（吊）入冷却池用流水冷却。

3.2.3 剥壳

冷却后的笋用剥壳机或人工剥壳。

3.2.4 整形弹衣

用刀将笋头的粗老部分切除并修整形状，用弹弓将笋体上的笋衣去除。

3.2.5 漂洗

用流动清水将笋体上杂质清洗干净。

3.2.6 装罐、发酵

将分级、沥干的笋称重后装罐，并向罐内注满清水，自然发酵 2~3 天。

3.2.7 调酸、封盖、杀菌

3.2.7.1 调酸

用柠檬酸调整 pH 至 4.2~4.6，向笋罐内注满 100℃热水。

3.2.7.2 封盖杀菌

将封盖后的笋罐装入杀菌铁框内，98℃以上保持 120 分钟，杀菌完成后送入冷却区自然冷却。

4 废弃物处理

符合 GB18599-2001 要求。

5 包装

符合 GB14881 的规定要求，实行农产品追溯赋码标识并开具食用农产品合格证。

6 贮存

按照 GB14881 的规定要求执行。

7 档案管理

建立完善的生产、加工、销售记录，生产记录档案保存 3 年以上。

8 技术术语

8.1 清水罐头

以竹笋、清水为原料，通过蒸煮杀青、冷却、剥壳、整形弹衣、漂洗、装罐、发酵、调酸、封盖、杀菌、自然冷却而制成的竹笋罐藏食品。

8.2 笋衣

竹笋剥壳时留在笋体上幼嫩的笋壳。

9 引用和参考资料

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 3095	环境空气质量标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品生产通用卫生规范
GB18599-2001	工业污染控制标准
HNZ202-2018	桃江竹笋生产技术规程

编写单位：桃江县农业农村局、益阳市农科所

编写人员：胡德合、肖灿、胡平、熊艳辉、张德兵、熊建军、刘华