

湖南省农业技术规程

HNZ274-2020

桃江竹笋 “玉兰片” 笋干加工技术规程

Taojiang bamboo shoots Technical regulation for processing
dried bamboo shoots in Yulan slice

湖南省农业农村厅制定

发布日期：2021年1月4日

桃江竹笋“玉兰片”笋干加工技术规程

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

1.1 产地要求

符合 HNZ202-2018 的要求。

1.2 笋体要求

采挖时带壳，外观新鲜，笋体健康完整，无死笋、病虫笋和变质笋，带皮总质量不超过 2500 克，修整后长度小于 30 厘米。

1.3 加工用水

加工用水符合 GB5749 的要求。

2 加工场所

2.1 加工环境

符合 GB14881 的要求。

加工场地 500 米范围内应无有毒有害气体、烟尘及危害产品卫生的设施，厂区内禁止饲养畜禽及其他动物，加工过程中废水废料的排放或处理应达到国家环保规定的排放标准。

2.2 加工车间

车间按食品加工工艺流程布局，无交叉污染环节；地面平整、光洁、易于清洗；墙壁用浅色、不吸水、不渗水、无毒材料覆涂；屋顶或天花板选用无毒、不易脱落的材料，屋顶结构要有适当坡度，避免积水；门窗应完整密封，并设有防虫蝇装置；车间内生产线上方的照明设施有防爆灯罩或采用其他安全照明设施；包装田间装换气或空气调节设备，进气口和排气口安装防止害虫侵入的装置。车间出入口设置消毒设施。

3 加工工艺

3.1 工艺流程

杀青-剥壳-整形-开片-漂洗-烘烤

3.2 工序要点

3.2.1 杀青

采挖后鲜笋应在 24 小时内进行蒸汽杀青，1500 克以上竹笋 90 分钟，1500 克以下竹笋 60 分钟，取出后用冷水冲洗至室温。

3.2.2 剥壳

将已杀青的竹笋剥除笋壳，剥壳时注意刀尖插入刚好贴近笋肉，以免损坏笋体完整。

3.2.3 整形

将已剥壳的笋体，清除笋衣，削平笋萼芽点，切除老的笋萼并切平，不破坏笋体表皮。

3.2.4 开片

用刀将整形后的笋体沿纤维方向中线切开，将笋体均匀分成两片。

3.2.5 漂洗

将开片后的笋体放入常温清水中漂洗 2~3 次，洗净残留在笋片上的泥土和笋衣。

3.2.6 烘烤

将漂洗、沥干后的笋片均匀的摆放在竹笋烘干架或烘干床上，先将烘烤温度调至 70℃~80℃烘 4h，再将烘烤温度降至 55℃~65℃烘 8 小时，然后将烘烤温度降至 40℃~50℃，将笋片烘烤至含水量 12%以下，在烘烤过程中注意及时翻片。

4 成品外观

成品“玉兰片”形状如玉兰花的“花瓣”，色泽淡黄，质地坚硬。

5 贮存

待“玉兰片”自然冷却后，装入内置塑料膜的包装箱或包装袋密封，防止受潮。将包装好的“玉兰片”放入冷藏库保存。

6 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。

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

“玉兰片”：以春分前后的竹笋为原料，经加工而成的笋干产品，由于形状和色泽很像玉兰花瓣，故称“玉兰片”。

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
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、湖南省农产品质量安全协会

编写人员：胡德合 熊艳辉 肖灿 胡平 张德兵 周克明 刘华