

2008 年第 32 号

关于批准对闽笋干

实施地理标志产品保护的公告

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对闽笋干地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对闽笋干实施地理标志产品保护。

一、保护范围

闽笋干地理标志产品保护范围以福建省永安市人民政府《关于界定闽笋干地理标志产品保护范围的请示》（永政文〔2007〕12 号）提出的范围为准，为福建省永安市现辖行政区域。

二、质量技术要求

（一）竹种。

毛竹（*Phyllostachys heteroxyla*）。

（二）立地条件。

土壤为黄、红壤，土层厚度 50 厘米以上、pH 值 5 至 7，海拔 500 米至 1000 米，土壤有机质 $\geq 1.8\%$ 。

（三）笋竹林生产管理。

1. 竹林结构：毛竹林每公顷立竹密度 ≤ 2250 株，年龄组成 1 度：2 度：3 度=1：1：1。

2. 肥料管理：“春笋大年”早施发笋肥、重施发鞭肥，每公顷用氮肥（N）100 公斤至 150 公斤、磷肥（ P_2O_5 ）50 公斤至 70 公斤、钾肥（ K_2O ）30 公斤至 50 公斤；“春笋小年”重施发鞭肥、催芽肥，按“春笋大年”用肥量减半施肥。

3. 环境、安全要求：农药、化肥等的使用必须符合国家的相关规定，不得污染环境。

（四）采笋。

“清明”前 5 天至“谷雨”前，选择笋尾叶舌伸出 3 至 4 片叶子的健康毛竹笋，在笋根眼下 3 节处掘断采挖。

（五）原料笋质量。

笋体饱满完整、新鲜、色泽良好、肉厚，无腐烂、无霉变、无异味，笋肉纤维细嫩，无机械损伤。

（六）加工工艺。

1. 工艺流程：选料→剥壳→蒸煮→漂洗→压榨→烘烤→整形

2. 工艺要求：

（1）剥壳：剥除笋壳，削净笋根和笋皮，切除根头，保持笋体完整。

（2）蒸煮：鲜笋应在采挖后 12 小时内蒸煮杀青。猛火蒸煮 1 至 2 小时至竹笋煮熟发出笋香味。

（3）漂洗：用流动清水连续漂洗 12 小时左右。

（4）压榨：将漂洗好的笋体按先大后小箨尾交错平整摆入木制压榨机榨圈内，摆一层榨一层，逐步加压，直至榨出带泡沫，呈微红色的“笋卤”水为止，保持压力到烘烤，时间 1 个月以上。

（5）烘烤：洗净笋体“笋渍”，放入小榨机内榨干，再放入烤房用木炭烘烤。烤床内的炭火与网筛的距离 40 厘米至 50 厘米。炭火均匀，烘烤温度 75°C 至 85°C ，烘烤 3 至 4 小时后翻面，烤至八成干，然后将笋体平放烘烤，温度 70°C 左右，每天翻面 3 至 4 次，直至烘干为止。

（6）整形：挑选、修整、回软、分级、包装。

（七）质量特色。

1. 感官特征：色泽金黄、带玉色，具有笋干的特殊香气味，略带酸味，笋身扁平干净。

（1）凤尾：全部由笋嫩尖制成，无杂色，无脑头。笋长不超过 15cm；

（2）正牌：全笋制成，组织较嫩，无粗老根头，笋长不超过 30cm、笋节距小于 1.5cm、脑头小于 5%、厚度大于 0.5cm，；

（3）付牌：全笋制成，无粗老纤维，无明显粗老根头，笋长不超过 55cm、笋节距小于 2.5cm、脑头小于 8%、厚度大于 0.3cm。

2. 理化指标：水分含量 $\leq 16\%$ ，粗纤维含量 $\leq 14\%$ ，膳食纤维含量 22%至 30%，蛋白质含量 $\geq 23\%$ 。

3. 安全要求：产品安全指标必须达到国家对同类产品的相关规定。

三、专用标志使用

闽笋干地理标志产品保护范围内的生产者，可向福建省永安市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对闽笋干实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇八年三月十九日