

柳州螺蛳粉协会团体标准《柳州螺蛳粉》 (征求意见稿) 编制说明

一、背景、目的和意义

柳州螺蛳粉是长期以来由柳州特定自然因素和人文因素形成的地理标志产品。柳州，位于广西中北部，因处于亚热带向亚热带过渡的季风气候带，夏长炎热，冬短不寒，雨量充沛，光温丰足，特别适宜优质水稻等农产品的种植与发展。柳江河绕城而过，径流丰富，水质优良，鱼类、螺类产量极为丰富。得天独厚的自然条件，孕育了柳州螺蛳粉所用的原材料稻米、石螺、竹笋、豆角、黑木耳、腐竹、原料豆类等生长，也造就了柳州螺蛳粉酸、辣、鲜、“臭”集于一身的奇特品质。在柳州市人民政府的引领推动下，柳州螺蛳粉产业迅猛发展，短短 5 年多时间，柳州螺蛳粉通过“现煮堂食”到“袋装速食”的供给侧改革，在“互联网+”的推动下，成为“可以快递的乡愁”和“可食用的城市名片”。2018 年 7 月，柳州螺蛳粉经国家知识产权局核准注册为地理标志证明商标，柳州螺蛳粉地理标志的运用促进了柳州螺蛳粉产业升级发展，品牌知名度和消费认知度迅速提升。

实验表明柳州螺蛳粉的酸和鲜风味的特异性指标主要来源于配料中的酸笋和螺蛳。鲜笋采用柳州行政区划范围内的山泉水，添加老酸水（上一年腌制后的酸水）自然发酵会产生琥珀酸、乳酸、富马酸、苹果酸、水杨酸和柠檬酸等有机酸。采用螺蛳（带壳螺蛳或螺蛳肉）、禽骨或畜骨、食用盐、食用植物油（或食用动物油脂），香辛料或调味料为原料，经加水熬制 3 小时以上可产生天冬氨酸、丙氨酸、甘氨

酸、苯丙氨酸、酪氨酸、谷氨酸 6 种呈鲜味氨基酸。

现行的柳州螺蛳粉地方标准也仅针对柳州螺蛳粉的食品安全质量进行评价和控制，对其独特风味和特定品质的评价仍依赖于感官描述，缺少相关数据支持，不同产品间可能因原料配比、工艺等的异同而产生品质的差异，产品特色品质质量难以控制，不利于柳州螺蛳粉品牌高质量发展。为提高柳州螺蛳粉特定品质质量，保护柳州螺蛳粉地标品牌，规范柳州螺蛳粉地理标志专用标志的授权和使用，本标准围绕螺蛳、酸笋，对已取得有效食品生产许可证准入的柳州螺蛳粉在申请授权许可使用柳州螺蛳粉地理标志专用标志时提出原料、加工工艺和特异性指标含量的要求。

二、工作简况

（一）任务来源

2020 年 9 月柳州市螺蛳粉协会批复了《柳州螺蛳粉》立项申请书，将《柳州螺蛳粉》列入 2020 年团体标准制定项目。

（二）起草单位

XXX

（三）工作组成员

本标准的主要起草人为：XXX

（四）项目编制过程

标准编制工作小组明确分工，开展《柳州螺蛳粉》的编制研究工作。标准编制小组进行了前期调研，通过严格、严谨地比对、整理、汇总，逐步确定了标准框架，并在广泛查阅相关资料的基础上，于

2020年9月底形成标准工作组讨论稿。

2020年10月8日，召开了编写小组内部讨论会，在会上对标准制定的内容进行了深入的研究，进一步确定了标准的编制思路和内容，经过反复讨论，于2020年10月10日形成了标准初稿。

2020年11月15日、12月15日、12月25日，多次召集相关单位及专家召开工作推进会及讨论会，经过多次讨论、研究、征求意见、反复修改，形成标准征求意见稿。

三、国内外标准制修订情况

经检索，目前国外没有相关标准，国内现有地方标准 DBS 45/034 《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》。

四、标准编写的依据和原则

本标准编制原则按照 GB/T 1.1—2020 《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写》，标准的制定程序按照柳州市螺蛳粉协会团体标准管理办法进行。

五、标准起草的要点及说明

结合柳州螺蛳粉当前发展情况和特点，编写小组通过不断的试验、论证和调研，完成了送审稿编制工作。

- 1、标准起草的要点；
- 2、确定适用范围；
- 3、确定规范性引用文件；
- 4、确定术语和定义；
- 5、确定原料要求；

- 6、确定加工工艺要求；
- 7、确定质量要求；
- 8、确定试验方法；
- 9、确定判定规则。

六、标准主要技术内容

对酸笋包酸味物质成分的检测。通过检测分析比对鲜竹笋和酸笋中各类酸味物质的组成成分、含量，计算味道强度值，确定酸笋特异性指标和数值。

对螺蛳汤料包鲜味成分的检测。通过检测螺蛳肉及螺蛳汤料包中鲜味物质成分、含量，计算味道强度值，确定螺蛳汤料包特异性指标和数值。

七、标准涉及专利情况说明

无

八、对工作组讨论稿及重大分歧意见的处理经过和依据

无

九、与有关的现行的方针、政策、法律、法规和强制性标准的关系

本标准的编制依据现行的法律、法规和国家强制性标准，与这些文件中的规定不存在矛盾，协调一致。

十、贯彻标准的要求和措施建议

无

十一、其他应予说明的事项

无

以上是此标准（征求意见稿）的编制说明，在征求意见过程中请各位专家提出宝贵意见。谢谢！