

《高明角仔》、《高明濑粉》、《高明葛扣》 团体标准编制说明

高明角仔、高明濑粉、高明葛扣都是高明区的代表性美食，是采用高明特色工艺制作而成、具有浓厚地方特色的菜肴，是佛山菜的重要组成部分。这三个特色菜肴历史悠久，距今均有好几百年的历史，之所以长盛不衰，除了菜肴良好的口感，还因为这三种美食都分别蕴藏着美好的寓意。

“吃角仔”是高明区的传统民间习俗，也是高明区非物质文化遗产保护项目，至今已经有500多年历史，每年农历二月初一到春分期间，街坊会叫上亲朋好友前来团聚，围坐在一起“吃角仔”，因为角仔形似元宝，寓意有金有银、家庭幸福美满，久而久之，形成了富有当地特色的“角仔文化”。

濑粉的“濑”字，取义于“水从细沙上流过”这个动作，高明人在逢年过节或喜庆的日子，餐桌上都少不了濑粉，它有着长长久久、丰衣足食的寓意，所以很多人都会在新年的时候吃上一碗濑粉图个意头。

葛扣是粉葛扣肉的简称，在各大喜庆宴席当中都可以看到其身影，高明葛扣起源于南宋，距今已有700多年。“扣”是中国传统烹饪的一种手法，因其制作过程中每一片食材都紧密

相连，而且菜品的造型是满满的一大碗，寓意着心心相印、十指紧扣、幸福美满。

近年来部分省市在地方菜系标准化方面取得了很大进展。2006年起安徽省制定了 DB 34/T 581-2006《徽菜标准体系表》等 43 项标准；2010年起山东省制订了较完整的标准体系 DB37/T 1610-2010《鲁菜标准体系》和相关菜品标准 400 多项；其它菜系的标准化工作也正紧锣密鼓地进行中。这些地方特色菜标准的制定通过标准化的形式保护了地方菜文化，促进了地方餐饮产业发展，在实施中取得了良好的社会效益和经济效益。目前高明角仔、高明濑粉、高明葛扣的制作工艺标准还是空白，因此急需通过制定相关的技术标规范来促进产业的健康发展，保障好品质和声誉，提高这三种地方特色菜肴在市场上的影响力。

一、任务来源

《高明角仔》、《高明濑粉》、《高明葛扣》三个团体标准在高明区市场监管局的指导下，在高明区质量协会的支持下，由高明区餐饮行业协会提出，联合广东省粤科标准化研究院等单位共同起草。

二、标准编制原则

- 1、遵循国家有关方针和政策、法规和规章；
- 2、格式上按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部

分 标准的结构和编写》的规定进行编写；

3、严格执行强制性国家标准，参考国家标准的相关要求，充分考虑与其它相关标准相协调；

4、充分听取各方意见，进行广泛的调查研究和必要的试验验证工作，确保本标准既可作为质量监督机构的监督依据，又可作为企业指导生产的基础文件。

5、既体现基本要求，又兼顾发展需要，在技术指标、参数的确定上具有选择性、灵活性，在保证产品质量的同时，给予生产厂家依据实际情况自行调节的空间。

三、标准编制过程

2021 年 5 月-6 月：由高明区餐饮行业协会和广东省粤科标准化研究院联合成立标准起草工作组，对生产企业进行调研，收集相关产品规格、质量、生产等方面的资料；整理资料、查阅文献，编制标准草案。

2021 年 6 月中旬前：制定《佛山市高明区餐饮行业协会团体标准管理办法》，完成佛山市高明区餐饮行业协会在全国团体标准公示平台的发布单位登记工作。

2021 年 8 月中旬前：完成《高明角仔》、《高明濠粉》、《高明葛扣》团体标准草案及编制说明草案。

2021 年 8 月底前：工作组召开标准讨论会，对标准文本条款进行全面梳理，形成团体标准及编制说明征求意见稿。

2021 年 9 月 1 日-10 月 1 日：向社会广泛征集意见，征求意见范围包括协会会员单位，餐饮服务单位、主管部门、相关

单位。

2021 年 10 月 10 日前：标准起草工作组处理征求到的意见，并对标准文本内容进行修改，形成团体标准送审稿。

2021 年 10 月底前：组织团体标准评审会，邀请专家对标准文本条款一一进行审定。

2021 年 11 月 5 日前：标准起草工作组根据专家审定会意见，对标准送审稿进行修改，形成团体标准报批稿。

2021 年 11 月 10 日前：完成团体标准在全国团体标准公示平台的发布工作。

四、标准编制依据

通过调研多家具有代表性的生产企业的生产工艺，从中提取保证角仔、濑粉、葛扣品质的关键控制点，对原辅材料要求、器具要求、生产加工卫生要求、菜品检验、盛装、传送与保存全过程进行了科学、严谨的规定，既符合《食品安全法》的规定，又具有较强的可操作性。同时参考国家标准GB 19295 《食品安全国家标准 速冻面米制品》和SB/T 10652 《米饭、米粥、米粉制品》、GB/T 23586《酱卤肉制品》等标准的要求。

五、国内外标准对比以及采标程度

无

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。