
团体标准《柳江莲藕酸嘢加工技术规程》（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据《南宁市标准化协会关于〈柳江莲藕富硒生产技术规程〉等7项团体标准立项的通知》（南标协〔2026〕7号）文件精神，由柳州市柳江区市场监督管理局提出，柳州市柳江区市场监督管理局、柳州市柳江区农业农村局、南宁市标准化协会等单位共同起草的团体标准《柳江莲藕酸嘢加工技术规程》获批立项。

本标准的编写将按照《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1—2020）以及《南宁市标准化协会团体标准管理办法》等规定进行。

二、必要性和意义

（一）必要性

1. 国家及地方政府政策引导的必然要求

以推动特色农产品精深加工、规范地方特色食品生产、促进乡村产业全链条升级为核心目标，贯彻落实农业农村部《促进农产品加工业发展三年行动方案（2024—2026年）》完善农产品加工标准体系的要求，契合《促进农产品消费实施方案》开发新型加工产品的导向，紧扣《广西食品加工产业发展行动计划（2025—2027年）》（桂工信食品〔2025〕766号）关于做

强地方特色食品产业、打造细分领域优势品牌的工作安排，立足柳江莲藕国家地理标志产品资源优势与广西酸嘢特色食品产业发展基础，坚持绿色安全、科学规范、特色赋能、务实落地的编制导向，聚焦莲藕原料甄选、清洗切分、腌制调味、杀菌、包装贮存等关键环节，制定兼具针对性、可操作性的《柳江莲藕酸嘢加工技术规程》团体标准，切实解决莲藕酸嘢加工无统一标准、工艺杂乱、安全管控薄弱、品质不稳等突出问题，全力保障产品质量安全、传承酸嘢特色风味，为柳江莲藕产业延伸、柳州特色食品产业标准化规范化发展提供坚实技术支撑与标准保障。

2. 标准制定的紧迫性

柳江莲藕是柳州市柳江区核心特色优势农产品，国家地理标志产品保护成效显著，种植面积稳定在6.5万亩左右，年产量超10万吨，为莲藕精深加工提供了充足优质原料。酸嘢作为广西标志性特色食品，产业基础深厚、市场需求旺盛，柳江莲藕酸嘢凭借脆爽口感、独特风味，成为本地及周边市场畅销特色产品，是延伸柳江莲藕产业链、提升产品附加值的关键方向。但当前莲藕酸嘢加工以小作坊、家庭工坊为主，规模化企业少，存在原料把控不严、加工工艺随意、腌制条件混乱、添加剂使用不规范、卫生管控不到位等问题，制约产业规范化、规模化、

品牌化升级，亟需制定并实施该标准，破解产业痛点、规范行业发展。

3. 对政府监管、行业规范、产业发展的支撑作用

该标准可为柳江区市场监管、农业农村、卫健部门提供量化可执行监管依据，填补莲藕酸嘢加工标准空白，破解特色食品加工技术无标可依、监管执法难等问题，明确原料要求、加工工艺、卫生指标、添加剂使用等规范生产，实现从原料到成品全程质量安全管控，守护柳江莲藕地理标志品牌公信力。同时统一莲藕酸嘢加工技术门槛与质量标准，淘汰落后粗放加工模式，规范行业生产秩序，推动行业由“小、散、乱、弱”向集中规范化转型，构建统一标准、工艺、品质、品牌的发展格局，提升柳江莲藕产业整体竞争力，助力广西打造地方特色食品优势产业。在产业层面，可延伸柳江莲藕产业链条、大幅提升产品附加值，推动初级农产品向精深加工食品转型，为即食食品等新型产品开发提供技术支撑；有效拓宽产品市场辐射范围，带动分选、加工、包装、物流等配套产业发展，拓宽农村就业增收渠道，巩固脱贫攻坚成果、赋能乡村振兴，进一步擦亮柳江莲藕与广西酸嘢双特色品牌，推动产业融合高质量发展。

（二）制定标准的意义

1. 填补标准缺失，完善全产业链标准体系

精准填补柳江莲藕在精深加工领域的专项技术标准缺失，完善柳江莲藕“种植—采后处理—精深加工—市场流通”全链条标准体系，扭转当前莲藕酸嘢加工无统一准则、无专业技术

指引、无质量管控依据的混乱局面，为柳江莲藕产业标准化、规模化、全链条发展奠定坚实基础。

2. 统一加工规程，提供全流程实操技术支撑

标准紧密结合柳江莲藕品种特性（脆嫩多汁、纤维含量适中）、本地气候特点与酸嘢消费偏好，制定科学规范、简单易懂、落地性强的全流程技术要求，明确关键工艺参数与质量安全指标。为食品加工企业等经营主体提供系统化技术依据与操作指南，有效解决传统加工操作随意、工艺不一、品质不稳等问题，全面规范柳江莲藕酸嘢生产作业行为，助力广西食品加工产业标准化水平提升。

3. 稳定产品品质，提升产品市场竞争力

依托标准化加工工艺、科学配料配比与严格质量管控，有效解决传统加工中莲藕酸嘢脆度不足、色泽发黑、风味不均、保质期短等共性问题，实现产品品质一致性，显著提升产品感官品质与商品价值。标准化包装与贮存要求可延长产品货架期，降低储运损耗，拓宽销售半径，提升产品市场竞争力与溢价能力，为开发新型加工产品提供品质保障。

4. 强化地标赋能，提升区域特色品牌价值

紧扣柳江莲藕地理标志产品保护管理要求，以标准化技术约束守住柳江莲藕特有品质、脆度与风味特质，杜绝非柳江莲藕原料冒充、以次充好、品质参差不齐等乱象。强化地理标志

品牌规范化保护，将“柳江莲藕”品牌优势延伸至精深加工领域，赋能广西酸嘢特色食品产业，持续擦亮“柳江莲藕”国家地理标志与“广西酸嘢”地方特色名片。提升区域公共品牌影响力、美誉度与附加值，推动桂品出乡，助力柳江莲藕酸嘢成为广西特色食品新标杆。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

标准起草单位由柳州市柳江区市场监督管理局组建标准编制工作组，标准编制工作组成员单位有：柳州市柳江区市场监督管理局、柳州市柳江区农业农村局、南宁市标准化协会等，工作组人员长期从事莲藕加工、质量安全控制及标准化研究，具有丰富的实践经验和科研积累。编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关莲藕酸嘢加工的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前人的研究情况和目前科学界的研究进展。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责《柳江莲藕酸嘢加工技术规程》团体标准发布后，组织相关企业开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并对标准实施情况进行总结分析，不断对团体标准提出修正意见。

(二) 收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关莲藕酸嘢加工的相关文献资料。主要有：

GH/T 1457 黑木耳酱腌菜加工技术规程

NY/T 1044 绿色食品 藕及其制品

DB45/T 2203 地理标志产品 柳江莲藕

DB45/T 2784 传统鲜生藕粉制作工艺规程

T/GXAS 096 酸豇豆加工技术规程

T/GXAS 071 酸芥菜加工技术规程

T/GXNS 007 酸豆角加工及质量控制技术规程

(三) 研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架进行了研究，并对标准的关键性问题进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容确定为生产加工过程卫生要求、加工工艺、贮藏、档案管理。

(四) 编制草案

2026年4月，编制工作小组经过资料收集、调查研究分析对比、内部讨论后，编制工作小组形成团体标准《柳江莲藕酸嘢加工技术规程》（草案）。

(五) 立项

2026年4月10日，根据《南宁市标准化协会关于<柳江莲藕富硒生产技术规程>等7项团体标准立项的通知》(南标协(2026)7号)文件精神，团体标准《柳江莲藕酸嘢加工技术规程》获立项批准。

四、标准制定原则

1、科学性原则

立足柳江莲藕国家地理标志品种特性、本地原料品质特点及广西酸嘢传统加工工艺实际，结合区域生产条件与市场消费需求，以生产实践和工艺经验为支撑，科学确定腌制发酵、调味杀菌等关键技术参数，做到参数合理、工艺严谨。

2、协调性原则

全面对接国家食品安全标准、行业绿色食品标准、地方标准、团体标准有效衔接，补齐精深加工标准短板，完善全产业链标准体系；统筹政府监管、行业规范、产业发展多方需求，兼顾产业提质、农户增收、品牌培育多重目标，引领产业标准化、规范化、集约化高质量发展。

3、规范性原则

本文件严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

4、安全性原则

坚守食品安全底线，贯穿原料要求、生产环境、加工流程、添加剂使用、微生物管控、包装标识全链条质量安全管控，明确各项安全限值与管控要求，有效防范加工过程食品安全风险，保障产品食用安全，规范行业安全生产行为。

五、标准主要内容及依据来源

（一）标准主要内容

1、范围

本文件界定了柳江莲藕酸嘢相关的术语和定义，规定了柳江莲藕酸嘢生产加工过程卫生要求、加工工艺、贮藏、档案管理等内容。

本文件适用于柳江莲藕酸嘢的加工。

2、术语和定义

柳江莲藕：在柳江莲藕地理标志保护范围内，符合DB45/T 2203质量要求的莲藕产品。

酸嘢：以新鲜果蔬为原料，经食盐、食醋、糖、香辛料等腌制调味而成的即食风味制品。

3、生产加工过程卫生要求

明确柳江莲藕酸嘢整个生产加工全过程卫生条件需严格执行GB 14881及相关国家规范要求，规范生产环境卫生、人员操作、过程管控等基础卫生准则。

4、加工工艺

工艺流程：规范柳江莲藕酸嘢完整加工工艺流程。

原料选择：明确各类原辅材料选用标准，其中柳江莲藕选用符合地理标志产品要求的产品，食用盐、食醋、白砂糖、辣椒、食品添加剂、生产用水等辅料及配料，均分别限定执行对应国家食品安全标准及行业标准。

加工工序要求：依次规范清洗消毒、修整去皮、切分、腌制、调味、包装、杀菌全流程工艺参数；统一采用真空密封包装，限定包装材料执行GB 4806.7、GB/T 34343；推荐采用巴氏杀菌工艺，保障产品品质与食用安全。

5、贮存

规定成品需存放于清洁通风、干燥避光、无异味虫害的专用仓库，严禁与有毒有害、易燃易爆及有异味物品混存；明确仓库设施配置，控制贮存温湿度；规范成品离地、离墙堆放间距，实行分区分批存放、标识管理及先进先出仓储原则，防止产品挤压破损、变质渗漏。

6、档案管理

要求建立完整生产档案，生产档案留存期限不少于2年，记录管理符合现行国家标准GB 14881有关规定，实现产品生产全程可追溯。

六、国内外同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

1.国内外同类标准制修订情况

国内莲藕相关标准与政策已形成国家标准为基础、地方 / 团体标准为补充、行业指南为指引的体系，已有与莲藕酸嘢加工相关的标准如下：

GH/T 1457 黑木耳酱腌菜加工技术规程

NY/T 1044 绿色食品 藕及其制品

DB45/T 2203 地理标志产品 柳江莲藕

DB45/T 2784 传统鲜生藕粉制作工艺规程

T/GXAS 096 酸豇豆加工技术规程

T/GXAS 071 酸芥菜加工技术规程

T/GXNS 007 酸豆角加工及质量控制技术规程

国内暂无针对柳江莲藕酸嘢加工的专项技术标准，现有标准主要聚焦藕粉、腌酸制品的加工技术，技术针对性不足，无法满足柳江莲藕酸嘢加工产业高质量发展需求。

2.与法律法规、强制性标准的关系

(1) 与法律法规的协调情况

本文件与现行法律、法规和强制性国家标准没有冲突。标准的编写符合GB/T 1.1—2020的要求。

(2) 标准查询情况及区别

经查询，没有与该标准名称类似的国家标准、行业标准或地方标准。

七、重大分歧意见发处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《柳江莲藕酸嘢加工技术规程》

标准编制工作组

2026年4月29日