

贵州省知识产权研究会文件

贵知研发(2026)8号

贵州省知识产权研究会关于征求《黑米味清镇黄 粑》团体标准意见的通知

各会员单位、有关单位：

由贵州省知识产权研究会归口，清镇市刘姨妈风味食品厂、清镇市金谷籽黄粑厂、贵州春枫食品有限公司起草的《黑米味清镇黄粑》团体标准已完成征求意见稿。

根据《贵州省知识产权研究会团体标准管理办法》的相关规定，为保证标准的科学性、严谨性和适用性，现公开征求意见，欢迎社会各界对标准内容提出修改意见和建议，并于2026年9月13日之前将《意见反馈表》以邮件的形式反馈至标准起草组，逾期未回复按无意见处理。

电子邮箱：482666340@qq.com

联系人：赵茂森

联系电话：15286020582

- 附件：1. 《黑米味清镇黄粑》团体标准（征求意见稿）
2. 《黑米味清镇黄粑》团体标准编制说明
3. 《黑米味清镇黄粑》团体标准意见反馈表



附件 1:

ICS
CCS

T/GZIPS

贵州省知识产权研究会团体标准

T/GZIPS XX—2026

黑米味清镇黄粳

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

贵州省知识产权研究会 发布

目 次

前 言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 生产工艺	2
5 要求	2
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输和贮存	5
附 录 A （规范性） 黑米味清镇黄粳生产操作要点	7

前 言

本文件按照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》。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由清镇市市场监督管理局提出。

本文件由贵州省知识产权研究会归口。

本文件起草单位：清镇市市场监督管理局、清镇市刘姨妈风味食品厂、清镇市金谷籽黄粑厂、贵州春枫食品有限公司

本文件主要起草人：XXX、方伟、赵大会、吴政廷

黑米味清镇黄粳

1 范围

本文件规定了黑米味清镇黄粳的术语和定义、保护范围、生产工艺、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 1352 大豆
GB/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20977 糕点通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 832 黑米
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 清镇黑米味黄粳

选取保护区内的糯米、大豆为主原料，添加黑米、白砂糖或冰糖等辅料，用保护区内的金黄玉米苞叶或箬叶包裹，经过传统工艺加工的产品。

4 生产工艺

4.1 主要原辅料糯米添加量 $\geq 60\%$ 、黑米添加量 $\geq 10\%$ 、大豆添加量 $\geq 10\%$ ，不应添加红糖。

4.2 主要工艺流程：淘洗、浸泡 → 磨浆 → 蒸饭 → 混合发汗 → 搓揉制坯 → 包叶捆扎 → 蒸制 → 保温早焖 → 出笼冷却。

4.3 生产操作要点见附录 A。

5 要求

5.1 原、辅料

5.1.1 糯米、黑米

5.1.1.1 糯米应选取红糯、矮子糯、白壳糯和黄壳糯。

5.1.1.2 黑米应选取黑粳或黑籼等。

5.1.1.3 糯米应符合GB/T 1354的规定，黑米应符合NY/T 832的规定，并符合GB 2715的食品安全要求。

5.1.2 白砂糖、冰糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.3 大豆

应选取大豆蛋白质含量 $\geq 40\%$ ，并符合GB 1352的规定。

5.1.4 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.5 包装叶

应选取金黄玉米苞叶或箬叶，应完整清洁、无霉变。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外形	粳角端正，捆扎松紧适当，黑米黄粳无外漏。
色泽	剥去黄粳叶，表面具有黑米黄粳特有的紫黑色泽。
气味及滋味	甜味适中，具有糯米、黑米、大豆固有的香味及包裹叶的清香；无异味。
组织形态	糯而不烂，去除包裹叶后，不稀皮；外形完整、光滑、无裂纹；切片后组织紧密、细腻，有糯米粒和黑米粒夹在其中，无杂质，无霉变。

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/（g/100g）	≤46.0
总糖（以蔗糖计）/（g/100g）	≤15.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.2

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25 g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
霉菌/(CFU/g)	≤150			
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。				

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.7 净含量

应符合定量包装商品计量监督管理办法。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取2个最小销售包装，先目测外形，再剥去包装叶，将黑米味黄粳置于清洁的白瓷盘中，分别用目测、鼻嗅和口尝等方法，鉴定产品外形、色泽、气味及滋味、组织形态。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按照GB 5009.3的规定进行。

6.2.2 总糖

按照GB/T 20977的规定进行。

6.2.3 铅

按照GB 5009.12的规定进行。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按照GB 4789.2的规定进行。

6.3.2 大肠菌群

按照GB 4789.3的规定进行。

6.3.3 霉菌

按照GB 4789.15的规定进行。

6.3.4 沙门氏菌

按照GB 4789.4的规定进行。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按照GB 4789.10的规定进行。

6.4 其他污染物限量

按照GB 2762的规定进行。

6.5 净含量

按照JJF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

同批次投料生产包装的同一产品为一批。

7.2 抽样方法和抽样量

从生产线或陈品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需求。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品应经出厂检验合格后方可出厂。

7.3.2 每批产品出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为 5.2~5.7 规定的全部项目。

7.4.2 应每半年至少一次进行型式检验，有下列情况之一的亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化时，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月后重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品质量监督管理机构提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目与型式检验项目全部符合本文件，判为合格品。

7.5.2 出厂检验项目与型式检验项目中有一项不符合本文件，可对该批次留样产品或同批产品加倍抽样进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格时，不应复验。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 标签

应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.3 包装

包装材料应符合国家卫生标准的要求。塑料复合包装应符合GB/T 10004的规定。包装封口应密闭，不应破损。

8.4 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒； 不应与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

8.5 贮存

8.5.1 产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所， 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.5.2 产品应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道。按品种分别存放，防止挤压。

附录 A
(规范性)
黑米味清镇黄粑生产操作要点

B.1 原、辅料的预处理

- B.1.1 将糯米、黑米、黄豆等原、辅料分别筛选、除杂。
- B.1.2 包裹黑米味黄粑用的玉米苞叶或箬叶用温水浸泡、清洗、消毒，然后用清水洗净备用。

B.2 淘洗、浸泡

将除杂后的糯米、黑米、黄豆等原、辅料用清水淘洗干净，再用35℃左右的温水浸泡24 h用（黄豆浸泡的时间稍长）。

B.3 磨浆

将浸泡好的黄豆和黑米混合起来在石磨或打浆机上磨成稀稠适中的清浆备用。

B.4 蒸饭

将泡好的糯米上笼大火蒸熟待用。

B.5 混合发汗

将蒸熟的糯米饭直接倒入已磨好的米浆、豆浆内，加入适量的白砂糖或冰糖调匀，加盖静置发汗约2 h。

B.6 搓揉制坯

将发汗后的糯米饭搓揉，制成单个黑米味黄粑坯。

B.7 包叶捆扎

用经过清洗、消毒的玉米苞叶或箬叶包裹黑米味黄粑坯后捆扎固定。

B.8 蒸制

将捆扎好的黑米味黄粑层层堆叠放在甑子内，用大火蒸6 h，将黑米味黄粑蒸熟透。

B.9 保温汗焖

大火过后，文火保温汗焖15h左右，至黑米味黄粑颜色变紫黑色或该品种应有的色泽。

B.10 出锅冷却

汗焖好后的黑米味黄粑出锅，冷却到常温

附件 2:

《黑米味清镇黄粿》编制说明

一、项目背景

清镇黄粿是贵州清镇具有悠久历史的地方特色传统粮食加工食品，属于地理标志保护产品。黑米味清镇黄粿作为创新衍生特色品类，依托本地原料资源与传统制作技艺发展，现已形成规模化生产、线上线下同步销售的产业格局，是传承地方饮食文化、助力乡村产业发展的重要载体。当前，国家持续强化食品安全治理，大力推动地方特色食品规范化、品牌化发展，传统特色食品既要守住古法技艺内核，也要建立标准化质量管控体系。黑米味清镇黄粿产业快速发展的同时，在原料管控、传统工艺落地、产品品质一致性等方面仍存在诸多现实问题，行业缺乏针对性统一技术规范，制约产品品质提升与市场拓展，亟需制定本团体标准。然而，在实际生产经营中，普遍存在以下痛点，凸显了制定本项团体标准的紧迫性与必要性：

（1）原料配比缺乏统一界定，产品品质参差不齐。黑米味清镇黄粿生产主体包含规模化食品企业与中小型作坊，不同生产主体原辅料投料差异较大。部分生产企业随意调整糯米、黑米、大豆核心原料配比，降低黑米、大豆投放占比，甚至随意添加红糖等辅料，造成产品风味、色泽、组织形态差异巨大，市场上同类产品品质鱼龙混杂，消费者难以分辨正宗黑米味清镇黄粿，不利于品类保护。

（2）传统工艺传承弱化，生产过程管控较为粗放。黑米味黄粿核心风味与品质高度依赖浸泡、磨浆、混合发酵、蒸制、保温烘焖等整套传统工序。部分生产单位为压缩生产周期、降低生产成本，简化浸泡时长、缩短蒸制焖制时间，简化苞叶预处理流程，仅保留简单蒸煮环节，导致产品糯性不足、色泽达不到紫黑色特征、风味缺失；小作坊生产多依靠师傅口头经验，工艺参数没有固化，同厂不同批次产品质量波动明显，容易出现水分超标、组织松散等质量问题。

（3）质量安全管控水平不一，缺少针对性技术指引。现行食品安全国家标

准主要规定通用食品安全指标，没有针对黑米味清镇黄粿的专项产品标准。部分小微生产主体对感官、理化、微生物控制理解不足，生产加工、包装储存环节管控不到位，容易出现菌落总数超标、标签标识不规范等问题。企业开展出厂检验缺少适配本产品的完整技术指引，不利于生产端落实食品安全主体责任，监管部门开展监督检查也缺少品类化技术依据。

（4）填补细分品类标准空白，赋能产业品牌协同发展。现有相关标准主要针对原味清镇黄粿，针对黑米味这一细分衍生产品的专项技术标准处于空白。本团体标准的制定，旨在填补该细分品类标准空白，将经过生产实践验证的原料要求、传统工艺要点、质量指标、检验方法固化成文，引导生产企业、作坊统一技术尺度，推动传统技艺规范化传承，助力地方特色食品品牌培育，促进生产企业、标准化机构、监管单位协同发力，推动清镇黄粿细分品类产业高质量发展。

二、工作简介

（一）任务来源

《黑米味清镇黄粿》团体标准是贵州省知识产权研究会批准立项的团体标准，由清镇市市场监督管理局、清镇市刘姨妈风味食品厂、清镇市金谷籽黄粿厂、贵州春枫食品有限公司及参编协作单位负责主持起草，由清镇市市场监督管理局提出，并由贵州省知识产权研究会归口。

本标准的技术指标或方法来源于以《地理标志产品 清镇黄粿》（DB5201/T 123-2022）为技术蓝本。该标准是清镇黄粿作为国家地理标志保护产品（2009年12月获原国家质检总局批准）所应遵循的地方标准，规定了产品的术语和定义、保护范围、生产工艺、要求、试验方法及检验规则等内容。

本标准在严格遵循 DB5201/T 123-2022 所确立的清镇黄粿基本质量框架的前提下，针对黑米味产品的原料特性（黑米添加比例、蒸煮参数等）对工艺参数进行了适应性调整，并通过对实际生产条件的多批次验证，将地理标志产品标准

的通用要求转化为黑米味清镇黄粿的具体操作规程。

（二）本标准的主要起草单位及人员

《黑米味清镇黄粿》团体标准由清镇市市场监督管理局提出，由贵州省知识产权研究会归口，起草单位为：清镇市市场监督管理局、清镇市刘姨妈风味食品厂以及参编协作单位。

本标准的主要起草人有 XXX、方伟、赵大会、吴政廷等人。

（三）本标准起草过程

本标准在研究起草过程中开展多次实地走访调研、专家研讨，调研对象覆盖标准化科研机构、清镇本地黄粿生产企业、传统作坊、市场监管部门、食品检验机构，通过对标准文本多轮修改完善，形成团体标准送审稿。主要编制过程包括以下几个阶段：

1. 预研和形成标准草案、正式立项

清镇市市场监督管理局自 2026 年 6 月起开展标准预研，与贵州省标准化院、清镇市刘姨妈风味食品厂等参编单位开展产业调研、传统工艺调研与成品检测数据调研，并按照标准文本编写要求，起草形成了标准草案，随后向贵州省知识产权研究会提出编制团体标准申请。2026 年 8 月，贵州省知识产权研究会下达了立项通知。

2. 成立起草组、召开标准研制项目启动会和研讨会

以清镇市市场监督管理局作为起草牵头单位，同时联合清镇市刘姨妈风味食品厂正式成立标准起草预研组。2026 年 7 月，召开了标准研制启动会暨研讨会，其它参编单位多名专家参加，对标准进行认真分析和研讨，确定标准主要内容和修改完善方向。

3. 修改标准草案并面向参编单位及社会征求意见

2026 年 7 月，起草组通过深入研究食品领域相关政策、DB5201/T 123-

2022 等现有标准、典型案例、实践经验和科研成果，分别就涉及黑米味清镇黄粑相关关键技术及典型案例进行详细分析，经过反复讨论，不断修改和完善标准草案，在参编单位内部进行了意见征集，并进行了修订。2026 年 8 月通过全国团体标准信息平台面向全社会进行了意见征集。

三、标准编制原则

为确保《黑米味清镇黄粑》团体标准的科学性、先进性、实用性与可操作性，标准编制工作严格遵循以下核心原则，并基于充分的行业调研、样品检测、生产实践确定其依据：

科学性与传承性原则

本标准的技术内容是基于清镇黑米味黄粑传统技艺，依托企业批量样品检测、实际生产验证的成熟技术与实践经验，同时遵循国家食品安全相关科学原理。标准明确糯米、黑米、大豆最低投料比例，设置规范性附录完整收纳全套传统加工操作要点；同时全面引用现行国家食品安全标准，守住产品地方特色的同时保障食品安全。

系统性与完整性原则

本标准不是孤立条款的简单罗列，构建从原辅料、保护范围、生产工艺、产品要求、试验方法、检验规则到标志标签、包装运输贮存完整闭环。设置规范性附录固化生产操作要点，完整覆盖从原料入厂到产品流通全链条，解决传统生产经验碎片化、依靠口传心授的问题，实现工艺、质量、安全全流程管控。

3.实用性及可操作性原则

本标准条款清晰、明确，技术要求合理、适度且贴合清镇本地产业实际，便于食品生产企业、小作坊、检验机构及监管部门理解、实施、检验和评估。标准制定过程中避免脱离产业实际的过高指标，注重解决生产中的现实问题，确保标

准落地见效。标准的技术要求（如原料配比、感官指标、理化限量及工艺流程）均参考了典型企业生产实践与最佳运行数据。例如，关于黑米添加量、糯米与大豆的配比范围，以及蒸制、焖制的核心工艺参数建议值，均基于清镇本地多家代表性企业（如刘姨妈等）及传统作坊的实地调研与长期生产数据；而水分、铅限量等关键控制指标，则基于多批次黑米黄粳成品的实际检测数据与 GB 19295、DB5201/T 123-2022 等现行标准的对比分析，确保了条款的实用价值与可操作性。

条款表述严格按照 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》的要求起草，使用“应”“宜”“可”等规范模态词。技术参数尽量量化，控制逻辑力求流程化，使标准可直接用于指导生产、采购、检验和监督检查。

4. 开放性与协调性原则

本标准保持了适度的开放性，在守住黑米味黄粳核心原料配比、传统工艺底线前提下，不限制合规生产设备改良，鼓励技术创新和方案多样化。不与现行有效的国家、行业、地方标准相冲突，与 DB5201/T 123-2022《地理标志产品 清镇黄粳》协调互补，共同完善清镇黄粳标准体系。标准主要规定“功能要求”和“性能目标”，而不是限定具体设备，通用食品安全指标直接引用国标，为新技术、新工艺的发展预留空间。

5. 安全与可靠性原则

本标准将食品安全与产品可靠性要求贯穿标准始终，涵盖原辅料安全、生产过程卫生、成品质量安全、标签储运安全等多个维度。充分考虑粮食熟食在生产、储存、流通环节的食品安全风险，设置出厂检验、型式检验，明确微生物不合格不复检等规则，保障产品食用安全。

四、标准主要内容

本标准规定了黑米味清镇黄粑的术语和定义、保护范围、生产工艺、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。本标准的核心技术内容与指标要求，主要来源于传统工艺、企业实际生产检测数据、实物样品比对，同时引用现行国家食品安全标准，具有充分的技术依据与可验证性。

（一）关键技术指标与参数的确定依据

1. 原辅料配比：糯米添加量 $\geq 60\%$ 、黑米添加量 $\geq 10\%$ 、大豆添加量 $\geq 10\%$ ，不应添加红糖。该配比来源于清镇黑米味黄粑传统配方以及多家本地主流生产企业实际投料统计，是保障黑米味黄粑紫黑色外观、糯米-黑米-大豆复合固有风味的基础，设置禁止添加红糖的要求，保障黑米味产品风味特征不被混淆。

2. 感官指标（外形、色泽、气味及滋味、组织形态）。指标基于多批次企业实物样品比对、传统工艺成品特征确定。明确“剥去黄粑叶，表面具有黑米黄粑特有的紫黑色泽”、“切片后组织紧密、细腻，有糯米粒和黑米粒夹在其中”等特征，体现黑米味黄粑区别于原味清镇黄粑的产品特质。

3. 理化指标

①水分 ≤ 46.0 g/100g：综合企业批量成品检测结果，水分过高易滋生微生物发生变质，水分过低会破坏产品软糯口感；

②总糖（以蔗糖计） ≤ 15.0 g/100g：结合传统配方白砂糖、冰糖投料水平，兼顾产品风味与健康消费需求；

③铅（以 Pb 计） ≤ 0.2 mg/kg：符合粮食加工食品污染物控制要求，较原味清镇黄粑地标指标（ ≤ 0.5 mg/kg）更为严格。

4. 微生物限量。参照糕点类粮食熟食食品安全风险水平确定。沙门氏菌采样方案为 $n=5, c=0$ ；金黄色葡萄球菌采样方案为 $n=5, c=1$ 。

5. 附录 A（规范性附录）生产操作要点。完整规定淘洗浸泡、磨浆、蒸饭、混合发汗、搓揉制坯、包叶捆扎、蒸制、保温早焖、出锅冷却全套工艺操作要点，

将作坊口头传承的经验固化为文本，解决工艺参数不固化、批次质量波动大的问题。完整规定全套工艺。其中磨浆工序明确为“将浸泡好的黄豆和黑米混合起来磨浆”，保温早焖工序要求“至黑米味黄粳颜色变紫黑色”。

（二）核心性能要求与验证方法

1. 性能要求。本标准主要规定原辅料、感官、理化、微生物、净含量、生产加工卫生等要求，明确生产工艺关键控制点，规定产品输出结果，不限定特定生产设备型号。

2. 试验与验证方法。主要性能可通过以下方式验证：

感官检验：取最小销售包装，采用目视、鼻嗅、口尝的现场判定方式开展检验；

理化、微生物、净含量检测：直接引用国家现行有效的食品安全检测方法标准开展检测；

出厂与型式检验：出厂检验选取日常生产关键管控项目；型式检验覆盖全部指标，并设置型式检验触发条件；

复检判定：微生物指标不合格不允许复检，符合食品检验通用规则。

（三）技术经济论证与预期效果

基于清镇本地企业生产运行情况统计分析，全面应用本团体标准，预期实现以下产业效果：

1. 稳定产品品质。统一核心原料配比与关键工艺要点，减少不同企业、不同批次产品质量波动，维护黑米味清镇黄粳产品固有特色。

2. 降低食品安全风险。统一质量安全指标与检验要求，帮助中小生产主体、小作坊完善质量管控，减少微生物、污染物超标风险，落实企业食品安全主体责任。

3. 助力地方品牌建设。统一产品评判尺度，帮助消费者识别正宗黑米味清镇

黄粑，提升市场信任度，助力产品拓展省外市场。

4. 传承传统饮食技艺。将口传心授的传统加工流程固化为规范性附录，保护地方传统制作技艺，赋能清镇黄粑细分品类产业化发展，助力乡村产业振兴。

五、本标准的运行情况

本标准目前处于征求意见阶段，尚未正式发布实施。在标准编制过程中，编制组已同步开展了标准技术内容的验证与试运行准备工作，具体情况如下：

（一）前期验证基础

本标准起草过程中，编制组依托清镇市清镇市刘姨妈风味食品厂、清镇市金谷籽黄粑厂、贵州春枫食品有限公司等清镇黄粑生产企业的实践经验的，结合《地理标志产品 清镇黄粑（DB5201/T 123-2022）》的具体要求，对各项参数进行了设定。

（二）预期运行成效

本标准正式发布实施后，将有效规范黑米味清镇黄粑的生产流程、工艺和配比，在保证清镇黄粑地理标志产品品质的前提下，统一延伸产品的口味标准，并通过示范推广引导产业有序创新，促进区域经济发展，维护消费者合法权益。

（三）后续运行安排

本标准通过贵州省知识产权研究会批准发布后，编制组将配合相关主管部门开展以下工作：

宣贯培训：组织面向清镇市主产区黄粑生产企业、个体工商户的标准宣贯培训，确保标准技术内容能够准确理解和有效执行。

示范推广：依托清镇市主产区黄粑生产企业，开展标准的示范应用，形成可复制、可推广的典型经验。

跟踪评估：收集和记录标准实施过程中的问题和建议，定期开展标准适用性

评估，为后续标准修订提供依据。

动态修订：根据技术发展和生产实际需要，适时启动标准复审和修订工作，保持标准的先进性和适用性。

六、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准、特别是强制性标准的协调性

（一）法律与行政规章。本标准严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《贵州省食品安全条例》等法律法规对食品生产、食品安全的总体要求。

（二）国家标准与行业标准。本标准与 GB 2715、GB 2760、GB 2762、GB 14881 等食品安全国家标准协调一致，所有工艺、质量控制均以保障食品安全为前提。

（三）地方标准。DB5201/T 123- 2022《地理标志产品 湄潭黄茶》适用于原味湄潭黄茶（糯米+粳米+大豆），未针对黑米味衍生产品作出规定。本团体标准在其框架下，将核心辅料由粳米调整为黑米，新增黑米原料标准引用，明确紫黑色泽感官要求，加严铅限量至 $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$ ，是对现有湄潭黄茶地标体系的有效补充和细化。

本标准相关部分遵循现行相关法律、法规、规章及相关标准要求。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

征求意见过程中收集来自生产企业、标准化专家、市场监管部门的意见，起草组对反馈意见逐条开展研判，结合传统工艺特点、食品安全法规要求、本地企业生产实际情况进行处理，对合理意见予以采纳，完善标准文本。

八、采用国际标准或国外先进标准情况

本标准为我国地方传统特色食品团体标准，无直接对应的国际标准或国外先进标准可供等同或修改采用。编制过程参考国际食品标准化通用理念，全部技术

内容基于国内传统工艺、国内食品安全标准体系、清镇本地企业生产实践自主编制。

九、贯彻标准的措施建议

为有效贯彻本标准，提出以下措施建议：

（一）加强宣传与培训。面向清镇黄粑生产企业、食品小作坊开展标准宣贯培训，解读标准中原辅料、工艺、质量、检验相关要求，提升生产主体对标准的理解和执行能力。

（二）开展试点示范。鼓励有条件的食品企业率先按照本团体标准开展生产，打造标准化生产示范案例，带动周边生产主体规范提升。

（三）建立技术服务支撑。支持第三方检测、标准化技术服务机构依据本标准开展咨询、技术帮扶，为生产企业提供技术指导。

（四）强化过程评估与持续改进。建议生产企业对照标准开展内部自查，将原料配比、工艺参数、质量指标纳入日常生产管理体系；跟踪产业发展，结合食品安全政策更新、产业实际变化适时开展标准评估与修订完善。

十、其他应予说明的事项

无。

《黑米味清镇黄粑》标准起草组

2026 年 7 月 22 日

附件 3:

团体标准《黑米味清镇黄粑（征求意见稿）》
意 见 反 馈 表

团体标准工作小组联系电话：15286020582

接收反馈意见邮箱：482666340@qq.com

提意见单位、专家		填写日期	年 月 日	联系方式	
序号	章条号	修改建议		修改理由	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

请加盖单位公章

（纸幅不够，请附页）