

佳县手工挂面协会团体标准《手工挂面生产工艺技术规程》编制说明

一、工作概况

佳县手工挂面是陕西省榆林市佳县的特产。佳县手工挂面制作始于清光绪年间，已有上百年历史，以外型精细、口感柔和、保健效果好而深受人们的喜爱，远销海内外。长期以来，佳县每家每户采用传统手法制作手工挂面，缺乏统一的标准，质量不稳定，难以大规模的推广、塑造品牌，市场占有空间得不到拓展。

为积极传承传统工艺，保持历史名优产品特色，满足人民群众对传统饮食的需要，规范、推广佳县手工挂面的生产过程，引导手工挂面产业标准化、规模化、品牌化发展，2019年8月，由佳县市场监督管理局指导，佳县手工挂面协会承担制定《手工挂面生产工艺技术规程》任务。计划下达后，起草单位高度重视，并严格按照《团体标准管理规定》、《陕西省团体标准管理办法》等相关要求，成立标准起草工作组，开展标准的研制起草工作。先后进行资料文献研究、实地调研、标准要素分析、方案讨论和意见征求等工作。历时4个月的认真工作，目前已完成标准编写。

主要起草工作过程如下：

（1）准备、策划及分析、调研阶段。

2019年8月，经过必要的准备工作，成立了《手工挂面生产工艺技术规程》团体标准起草工作小组。负责组织、协调和推进标准的起草工作。标准起草组由佳县手工挂面协会技术专家和标准化研究专业人员共同组成，确保了标准编制工作的专业性、科学性和规范性。进而拟定工作计划和方案，根据工作内容落实工作任务，责任到人。

2019年8月，起草组走访调研了佳县部分手工挂面加工厂，实

地考察了解韩手工挂面生产情况并与有关技术人员进行了充分沟通。与此同时，编制组广泛收集和整理了手工挂面相关的国家标准、行业标准和地方标准，总结了以上实践经验和材料。

(2) 开展分析研究，起草形成标准草案。

在前期工作的基础上，研究确定团体标准的范围、对象及结构框架，反复征求相关意见，进而提出细化的要求和内容。2019 年 9 月，完成标准内部讨论稿，并适时与相关专家对草案进行讨论、修改。2019 年 10 月，修改完成标准征求意见稿。

(3) 开展征求意见工作，形成标准送审稿

2019 年 11 月，佳县市场监管局将标准征求意见稿向社会公示并联系相关专家征求意见。标准起草组对意见统一整理、分析、处置，修改后形成标准送审稿，2019 年 12 月报佳县市场监督管理局审定。

二、编制原则和主要内容

该地方标准的内容，吸收总结了佳县手工挂面制作的经验，参照相关上级标准规范编制形成。本标准主要包括以下内容：

- 范围；
- 规范性引用文件；
- 原料要求；
- 工艺流程；
- 工艺要求；
- 包装；
- 注意事项；

(1) 本标准首先给出了“手工挂面生产工艺技术规程”的范围，明确了标准的结构框架。标准主要适用于指导佳县区域内以小

麦粉、食用盐、水等为主要原料，经和面、醒面、搓条、盘条、上棍、小开、大开、晾晒、下架、切面、包扎等十八道工序完成的挂面生产。

(2) “原料要求”一章中，对手工挂面原料水、小麦粉等依据国标要求进行规范。

(3) “工艺流程”一章，将手工挂面制作的十八道工序按照先后顺序制作了流程图。

(4) “工艺要求”一章，按手工挂面制作的十八道工序先后顺序分别对和面、醒面、搓条、盘条、上棍、小开、大开、晾晒、下架、切面、包扎等制定操作规范和技术要求。

(5) “包装”一章，规定了包装的操作规范和要求。

(6) “注意事项”一章对部分工序操作进行了重点说明。

三、试验验证

本标准参照相关上级的标准规范编制形成。一部分采用相关国家行业标准规范的内容，科学性及其合理性已经得到证实。另一部分，则是通过调研、实地考察、讨论等过程，在现有经验的基础上，经过进一步分析研究，总结提炼其具有科学性、合理性和先进性的做法，而固化于本标准中。

四、知识产权说明

无。

五、采标情况

无。

六、重大意见分歧的处理

尚无。

七、标准性质的建议说明

建议审批发布为推荐性团体标准。

八、其他应予说明的事项。

无。

编制组

2019. 12