

《白云区特色小吃 钟落潭肠粉（糕仔）》团体标准

编制说明

一、任务来源

《白云区特色小吃 钟落潭肠粉（糕仔）》团体标准已于 2022 年 7 月经广东省市场协会正式批准立项，项目预计开发周期为 2022 年 7 月至 2022 年 11 月。广州市白云区人力资源和社会保障局提出制定该项团体标准，本标准由广东省市场协会归口。本团体标准的主要起草单位是广州市白云区人力资源和社会保障局、广州市白云区钟落潭龙庄早餐店、广州标新科技有限公司。

二、目的和意义

粤菜是中国传统“四大菜系”之一，以其清、鲜、爽、嫩、滑的特性闻名于世。改革开放四十年来，随着广东省社会经济的持续、快速增长，以粤菜为代表的广东餐饮市场规模随之不断扩大，实力显著增强。粤菜产业经历了市场机制建设阶段，市场快速发展阶段，市场巩固提升阶段等三大发展机遇期，成为市场化程度最高、持续增幅最长、受社会关注度最广、对广东省国民经济其他行业贡献率最大的消费领域内第一大行业，同时也为中国餐饮业整体提升起到了推波助澜的决定性作用。

粤菜是中华饮食文化的精粹，无论规模还是全球影响力都位列中国各大菜系之首。粤菜标准化的主要内容包括原料采购与加工标准化、

烹调工艺的量化与程序标准化、菜品的质量与评价标准化、烹调设备的机械化与自动控制标准化及餐饮业全方位管理的标准化。粤菜在 20 世纪 70 年代由商务部组织编写《中国菜谱》的过程中进行过汇总之后再未进行大规模的系统整理。一方面，大量传统菜品或新增菜品由于没有很好的汇总、归纳、记录，在长期的发展过程中濒临失传，对粤菜饮食文化的原真性而言是巨大的损失。另一方面，政府对粤菜缺乏系统性、持续性、品牌性的宣传、包装与推广，民众也缺乏对粤菜文化的深刻性、科学性认识。就全国市场的粤菜门店数量与比例而言，粤菜并没有从真正意义上走出去。出去的也只是单店、只是厨师团队、只是粤菜菜品，导致粤菜在广东省外的发展是低迷的、薄弱的。粤菜真正走出去的重要指标必须具备品牌性、标准性、健全的供应链、持续的创新力。

粤菜文化源远流长，如今粤菜标准化建设工作持续展开，关于粤菜菜典还尚未建立。对于粤菜，粤菜菜典既能配合文化传播，又能达到社会和经济效益。因此，菜典在粤菜的发展中起到核心的作用。同时，我国其他菜系已经陆续开展相关的菜系菜典标准化研究，在 2006 年，安徽省地方标准《徽菜体系表》（DB34/T 5810-2006）就正式发布实施，发布 DB3410/T 29-2007《徽菜黄山一绝》等十多个菜肴的地方标准并于 2009 年形成《中国徽菜标准》，后继编写出版了《中国徽菜标准菜谱》；2007 年河南省发布了地方标准 DB41/T 508-2007《豫菜基本规范》；2008 年山东省标准化研究院组织专家对鲁菜地方标准进行审编，于 2010 年 5 月开始实施《鲁菜标准体系》（DB37/T

1610 -2010)。

因此，在《“粤菜师傅”工程标准体系和路线图（2020-2024）》的指导下，优先开展白云特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）团体标准制定的编写工作，有助于推动粤菜菜品规范化建设。同时，对于白云特色小吃团体标准的研制有助于促进对本土特色菜肴的挖掘、创新和研发，有助于粤菜烹饪技艺的教与学，有助于推动农家类、粤菜馆等全行业整体业务能力的提升，夯实粤菜作为中国的代表菜系的基础和地位。

三、标准制定原则及主要内容

（一）标准编制原则

1. 科学性

本标准的制定充分遵照国内相关法律法规，标准主要内容和各项技术要求科学合理。本标准严格按照 GB/T 1.1-2020 的规定编写，且确保与国家标准、行业标准中的术语和词汇保持一致，采用国家标准中规定的术语和广大用户熟悉的词汇。

2. 适用性

本标准旨在满足白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的标准化技术应用，通过统一白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的基本要求及烹制方法，促进白云区特色小吃和产业发展。

3. 协调性

本标准的协调性是指本标准符合国家的政策，贯彻国家的法律法

规，与白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的相关标准协调一致、衔接配套，符合烹制白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的基本要求和过程要求。

4. 可操作性

本标准的可操作性是指统筹考虑了白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的特点，尽可能地全面地反映白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）烹制过程的各个方面，以及烹制技术实现的可行性。

（二）标准制订主要依据

GB/T 1354 大米

GB/T 1532 花生

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5226.1 机械电气安全 机械电气设备 第1部分：通用技术

条件

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14934 消毒餐（饮）具

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告 2018 年第 12 号）

（三）本标准的主要内容

本文件编写遵循“统一、协调、简化、优化”标准化原理。在文件的主要结构框架、规范性要素的确定上仔细斟酌。在主要规范性技术要素的选择上进行了重点研究，本文件主要包括以下主要内容：

1. 标准的结构

本文件根据目前粤菜粤点烹制相关的法规制度、标准、规范，参照 GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等相关法律法规和标准的内容，从白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的基本要求、烹制工艺、食用、特点等方面构建总体框架。

2. 基本要求

文件第 4 章从原辅料要求、器具要求、卫生要求等 3 个方面进行

规范。

3. 烹制工艺

文件第 5 章规定了烹制白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的技术要求，具体包括原料预处理、制作肠粉、制作糕仔的要求。

4. 食用和特点

文件第 6、7 章规定了白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的食用和特点，具体包括白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的食用时间、食用方式、外观特点、口感和味道等。

四、主要工作过程

（一）成立工作组，制定工作计划

立项通知下达后，广东省市场协会第一时间成立了标准编制工作组，负责项目的指导与具体实施工作。标准编制工作组制定了工作计划并召开了编制组工作人员会议，明确了任务要求，安排了工作进度，为推进项目顺利实施奠定了良好的基础。

（二）开展调研，资料分析、比较和研究

标准编制工作组于 2022 年 7 月上旬开展了特色小吃、食品行业相关法律法规及标准情况调研工作，收集整理国家、行业法律法规以及白云区特色小吃相关资料。在调研中，主要查阅了特色小吃、食品行业相关的标准规范、研究论文，以及与特色小吃、食品行业相关有

关的法律法规等重要资料。标准起草工作小组对特色小吃、食品行业相关的法律、法规及相应标准等文件进行了认真的分析、比较和研究。

（三）形成标准草案

标准起草工作小组在广泛调研的基础上，按照标准化、通用化等要求，研究了白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的评价要求、评价内容、方法和评价程序，确定了白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的内容。依据 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》，对《白云区特色小吃 钟落潭肠粉（糕仔）》开展了起草工作，并经过编制组专家多次修改与讨论，于2022年7月下旬形成了标准草案。

（四）工作组集中工作

2022年8月，标准编制工作组召开了多次工作组会议集中工作，标准编制工作组及相关专家主要成员参加了会议。会议从标准文本框架、内容、格式等方面进行了全面讨论。经过标准编制工作组多次修改，形成了征求意见稿。

五、标准重大分歧意见的处理经过和依据

本文件的制定过程中未出现重大的分歧意见。

六、是否与法律法规强标相协调

本文件的制定过程中比对了《餐饮服务食品安全操作规范》（国

家市场监管总局公告 2018 年第 12 号）、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、GB 5749-2006《生活饮用水卫生标准》、GB/T 1354-2018《大米》等相关法律法规和标准规范，并与相关管理规范相协调。

七、作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议在本文件通过审定后，尽快作为团体标准发布、实施。

八、贯彻标准的要求措施建议

在文件的后续应用实践过程中，建议做好：

（一）组织宣贯

本文件发布实施后，计划组织白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）标准推广实施，用本文件指导白云特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的制作与生产，促进标准应用，满足白云特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）技术应用的需求。

（二）推广实施

本文件发布后，将通过白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）相关培训进行文件的宣贯，通过广东市场协会进行行业企业推广实施。

九、废止现行有关标准的建议

不存在可废除的对应文件。

十、本标准编制说明的附件

无。

《白云区特色小吃 钟落潭肠粉（糕仔）》团体标准

起草工作小组

2022 年 8 月