

团 体 标 准

T/CZBXBZ 006—2024
代替 T/CZBXBZ 006—2022

潮州肠粉

2024 - 01 - 01 发布

2024 - 01 - 01 实施

潮州市标准化协会 发布

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》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由潮州市标准化协会提出并归口。

本文件主要起草单位：潮州市食品检验检测中心、广东牛王叔品牌管理有限公司、潮州市标准化协会、广东粤兴餐饮有限公司。

本文件主要起草人：姚柔娇、林燕芝、张湘璇、陈俊聪、黄少芝、石立嘉、吴国典、黄春辉、陆镇贤。

本文件代替T / CZBXBZ 006—2022。

本文件的历次版本发布情况：2022年12月27日首次发布为T / CZBXBZ 006—2022。2024年1月1日第一次修订。

潮州肠粉

1 范围

本文件规定了潮州肠粉的术语和定义、主要类型、原辅料要求、餐具要求、工艺流程、制作程序、质量要求、生产加工卫生要求、检验规则和最佳食用时间。

本文件适用于潮州肠粉餐饮环节的制作、检验和销售。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17400 食品安全国家标准 方便面
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- DBS 44/006 广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

潮州肠粉

以大米为主要原料，添加或不添加食用淀粉及其他辅料，蒸制定型，加或不加馅料再蒸，盛盘后淋上调味酱汁而成的具有潮州特色的传统小吃。

4 主要类型4.1 按制作工具分

4.1.1 抽屉肠粉：使用不锈钢抽屉制作的肠粉，最为常见。

4.1.2 窝篮肠粉：使用窝篮（又称藤萝、簸箕）制作的肠粉。

4.2 按馅料分

4.2.1 猪肉肠粉：以猪肉为主要材料做馅料制作而成的。

4.2.2 牛肉肠粉：以牛肉为主要材料做馅料制作而成的。

4.2.3 鲜虾肠粉：以鲜虾为主要材料做馅料制作而成的。

4.2.4 鸡蛋肠粉：以鸡蛋为主要材料做馅料制作而成的。

4.2.5 面条肠粉：以方便面为主要材料做馅料制作而成的。

4.2.6 粉丝肠粉：以粉丝为主要材料做馅料制作而成的。

4.2.7 斋肠粉：不加任何馅料制作而成的肠粉。

注：可根据需要组合成不同品种，如猪肉鸡蛋白菜肠粉、鸡蛋生菜牛肉肠粉等。

5 原辅料要求

5.1 主要原料

大米应符合GB 2715的要求。

5.2 辅料

5.2.1 猪肉、牛肉等畜禽肉类应符合GB 2707的要求。

5.2.2 虾等水产品应符合GB 2733的要求。

5.2.3 鸡蛋应符合GB 2749的要求。

5.2.4 青菜、韭黄、葱、茼蒿等蔬菜应符合GB 2762及GB 2763的要求。

5.2.5 食用植物油应符合GB 2716的要求。

5.2.6 食用淀粉应符合GB 31637的要求。

5.2.7 食糖应符合GB 13104的要求。

5.2.8 方便面应符合GB 17400的要求。

5.2.9 粉丝应符合GB 2713的要求。

5.2.10 加工用水应符合GB 5749的要求。

5.2.11 酱油应符合GB 2717的要求。

5.2.12 食用盐应符合GB 2721的要求。

5.2.13 花生酱、芝麻酱、沙茶酱、蚝油等复合调味料应符合GB 31644的要求。

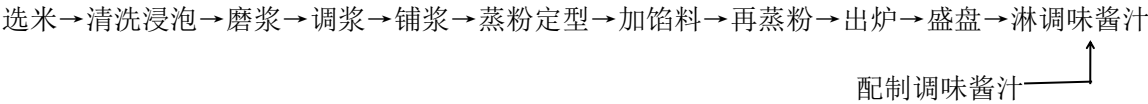
5.2.14 香辛料应符合GB/T 15691及相关食品安全标准的要求。

5.2.15 食品添加剂应符合GB 2760及相关公告的要求。

6 餐具要求

餐具应符合 GB 14934 的规定。

7 工艺流程



8 制作程序

8.1 选米

应选用米粒均匀、圆润、饱满、出浆率高的优质大米做原料。

8.2 清洗浸泡

将大米清洗干净，然后用生活饮用水浸泡，时间不少于1 h。

8.3 磨浆

将沥干水分的大米倒入清洁干净的石磨中，按1: 1.5~1: 2的比例加入生活饮用水，磨成米浆。米浆过80目筛，以手感纯滑、无米粒状为宜。

8.4 调浆

用磨好的米浆加水充分搅拌融合，呈乳白稀糊状，米浆与水的比例约为1: 0.5~1: 1.25。或用肠粉专用粉加水，粉与水按1:1.5~1:2 比例搅拌均匀成浆。调好的米浆宜在3 h内用完。

8.5 配制调味酱汁

8.5.1 花生酱汁：以花生酱为主，或配以沙茶酱、芝麻酱和一定量的水配制而成的调味酱汁。

8.5.2 蚝油酱汁：以蚝油、酱油、复合调味料、食盐等材料，和水按一定比例配制，经煮沸后加入生粉和水勾芡而制成的调味酱汁。

8.5.3 卤汁：以水、酱油、香辛料、食盐、食糖等按一定比例配制，煎煮而成的酱汁。

8.6 铺浆

待不锈钢抽屉盘（或窝篮）蒸热后，在其上面涂抹一层食用油，淋上调制好的米浆，用力摇开米浆，至米浆均匀地平铺在器具表面，米浆厚度约1 mm。

8.7 蒸粉定型

大火蒸制粉浆，使其定型，并保持足够的蒸汽量，蒸约 2 min。

8.8 加馅料

在定型的粉皮上淋肉末、蛋液，加入蔬菜或已沥干泡开的方便面、面条等馅料。

8.9 再蒸粉

加入馅料后，继续蒸粉至熟。

8.10 出炉

将蒸熟的粉皮和馅料从肠粉炉中拉（推）出后用粉刮将粉皮刮起，用粉皮将馅料包裹在内。

8.11 盛盘

将包裹了馅料的粉皮进行折叠、切开后盛装于盘中。

8.12 淋调味酱汁

将调制好的调味酱汁均匀地淋到肠粉上面。

9 质量要求

9.1 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	刚出炉的粉皮表面光亮、呈半透明状，透过粉皮隐约能看到内中的馅料	在自然光线下，通过视觉、嗅觉、味觉、触觉等食品感官检验方法，对出品的外观、色泽、口感、滋味进行检验
色 泽	粉皮晶莹洁白	
口 感	有韧性，口感爽滑、细腻，不粘牙	
滋 味	米香味浓郁，味道鲜美，具有相应馅料香味	

9.2 安全要求

- 9.2.1 微生物限量应符合 DBS 44/006 的规定。
- 9.2.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 9.2.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

10 生产加工卫生要求

加工制作过程中卫生要求应符合 GB 31654 的规定。

11 检验规则

11.1 出品检验

- 11.1.1 每天第一次出品或重新配料时应检查外观、色泽、口感、滋味；其中有任一项不符合出品质量要求的，不应上餐桌（销售）。
- 11.1.2 每次出品时应检查外观、色泽是否符合 9.1 的要求，不符合要求的不应上餐桌（销售）。

11.2 仲裁检验

当顾客与供品方对肠粉的质量、安全产生异议时，双方应共同协商解决；协商不成应封样提交有资质的检验检测机构进行仲裁检验。

12 最佳食用时间

从出炉到上餐桌应控制在 5 min 内，8 min 之内食用完毕口感为最佳。

附录 A

(资料性)

潮州肠粉实物图

图 A. 1～图 A. 2 给出了潮州肠粉的实物图，供消费者参考。



图 A. 1 潮州肠粉（淋蚝油酱汁）



图 A. 2 潮州肠粉（淋花生酱汁）