

《地方小吃 神仙豆加工技术规程》

编制说明

团标制定工作组

二零二四年三月

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2023 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。为响应市场需求，需要制定完善的地方小吃 神仙豆加工技术规程团体标准，对产品进行管理，满足市场质量提升需要。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国国际科技促进会决定立项并联合淮南师范学院等相关单位共同制定《地方小吃 神仙豆加工技术规程》团体标准。于 2023 年 12 月 11 日，中国国际科技促进会标准化工作委员会发布了《关于开展〈地方小吃 神仙豆加工技术规程〉团体标准立项通知》（【2023】中科促标字第 1229 号），项目计划编号 CI2023538，正式立项。

（二）编制背景及目的

豆豉是我国传统的发酵食品，它是以大豆为主要原料，经过微生物发酵而制成的豆制品，具有风味独特、营养丰富、含有多钟生理活性物质等特点，属于高营养的植物性食品。豆豉品种按制曲时参与的微生物不同，分为毛霉型、曲霉型、根霉型和细菌型等 4 种类型。

神仙豆是淮南地区民间发酵的一种特色豆豉制品，经过经筛选、清洗浸泡、蒸（煮）、接菌、发酵、调配、加热、包装、灭菌或不灭菌等工艺制备得到，用于调味、佐餐。经研究证明，神仙豆的基本成分含量和纳豆非常接近，由此可见，神仙豆与我国其他传统发酵豆制品相似，同样也具有较高的营养和食用价值。

淮南厚重的地域历史文化孕育出许多富有地方特色的小吃，如神仙豆、馓子、大救驾、芦集绿豆圆、祁集豆制品、贺疃凉粉、古沟粉皮等。这些地域特色小吃，因品质好，口味香，价格合理，深受本地

市民青睐。但这些小吃却一直因家庭作坊式生产，规模小，包装单一，销售范围往往局限于周边地区，制约了向外发展的机会。现在，更多的本地企业认识到食品品牌化、专业化的重要性与市场机遇，食品加工企业应注重淮南地方特色产品的宣贯推广。

2019 淮南市抽检食品 89 批次样品，其中合格 87 批次，不合格 2 批次，不合格批次中涉及一家企业的神仙豆产品；淮南市人民政府网站 2020 年 10 月 27 日消息，淮南市市场监督管理局发布关于公布 2020 年食品安全监督抽检信息的通告（2020 年第 30 期），淮南市市场监督管理局组织抽检豆制品类共 10 批次样品，根据食品安全国家标准检验和判定，抽样检验项目合格样品 10 批次，其中神仙豆 1 批次，全部合格。虽然市场监督管理局对神仙豆产品的监管力度较大，对保障食品安全方面有积极作用，但对于消费者来说，产品不应仅能达到最基本的安全安全要求。

另一方面，淮南加速推进产业转型，守好文化根脉，优化产业布局，用文化“出新”换文旅“出圈”，包括神仙豆在内的当地特色产业立足“土”、体现“特”、形成“产”，正在当地希望的田野上描绘着融合发展的好“丰”景。

因此，需要制定《地方小吃 神仙豆加工技术规程》团体标准，规范生产工艺，支撑产业发展，为市场供给安全、优质的神仙豆产品。

（三）主要起草单位及起草人所做的工作

主要起草单位：淮南师范学院联合各企业、单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。

经工作组的不懈努力，在 2024 年 3 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

（四）编制过程

1、项目立项阶段

目前,无《地方小吃 神仙豆加工技术规程》国家、行业、地方及团体标准,相关产品标准有 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》、SB/T 10528-2009《纳豆》,前者为豆制品安全通用标准,后者与神仙豆相似,但在工艺及产品指标上有差异。加工技术相关标准有 DB37/T 2639.14-2017《山东地方传统名吃制作加工技术规范 第14 部分:临沂八宝豆豉》,但其工艺与神仙豆不一致。

目前,针对神仙豆的研究较少,能检索到的有以下相关研究:

[1]陈志娜;薛咏振;叶韬;刘天;沈业桥.神仙豆中脂肽产生菌的筛选及脂肽特性分析[J].食品与发酵工业,2020,46

(14):48-53.DOI:10.13995/j.cnki.11-180

2/ts.023671;

[2]刘玮;叶川;林琳;姜绍通;陆剑锋.微波和高温灭菌对神仙豆活性成分及其抗氧化性的影响[J].中国酿造,2015,34(06):53-57.

[3]王伟;张永进;林琳;姜绍通;陆剑锋.两种不同杀菌方式对神仙豆的营养组成及其挥发性成分的影响[J].现代食品科技,2015,31(01):245-253.DOI:10.1398

2/j.mfst.1673-9078.2015.1.042

[4]王伟;张永进;蒋中辉;顾正芬;刘玮;叶川;林琳;姜绍通;陆剑锋.皖北特色神仙豆的营养及其挥发性成分分析[J].食品与发酵工业,2014,40(07):182-188.D

OI:10.13995/j.cnki.11-1802/ts.2014.07.038

[5]吴定.神仙豆发酵菌分离及发酵条件研究[J].中国酿造,2001,(02):17-18.

以上研究对神仙豆的成分、灭菌方法、发酵条件进行探索,可以

确认的是，神仙豆营养价值较高，老少皆宜。且无神仙豆生产工艺相关的研究，为填补该领域的空白，特制定《地方小吃 神仙豆加工技术规程》团体标准。

2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就神仙豆加工技术要求进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国内技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究了神仙豆加工技术的主要特点和要求，为标准的具体起草指明方向。

3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，经过数次修改，形成了《地方小吃 神仙豆加工技术规程》标准草案稿。

4、标准征求意见阶段

形成标准草案稿之后，起草组召开了多次专家研讨会，从标准框架、标准起草等角度广泛征求多方意见，从理论完善和实际应用方面提升标准的适用性和实用性。经过理论研究和方法验证，明确和规范地方小吃 神仙豆加工技术规程。起草组形成了《地方小吃 神仙豆加工技术规程》（征求意见稿）。

拟定于 2024 年 3 月对外征求意见。

二、 标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1

最新版本的要求进行编写。

（二） 标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 7 个部分，主要内容如下：

1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

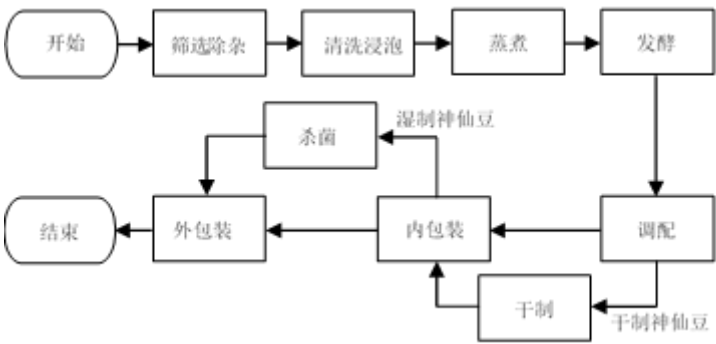
3、术语和定义

给出了神仙豆的术语解释。

4、基本要求

给出了加工的原辅料、生产管理、生产环境要求。

5、加工技术



6、成品质量

应符合 GB 2712 的规定。

7、记录

应符合 GB 14881 相关规定。对加工过程的质量、控制卫生关键控制点的监控、纠正活动和验证、监控仪器校准、成品检验、销售等留有记录，并规定了记录保存时间。

三、 试验验证的分析、综述报告及技术经济论证

结合实际应用进行试验验证。

地方小吃一直因家庭作坊式生产，规模小，包装单一，销售范围往往局限于周边地区，制约了向外发展的机会。现在，更多的本地企业认识到食品品牌化、专业化的重要性与市场机遇。另一方面，淮南加速推进产业转型，守好文化根脉，优化产业布局，用文化“出新”换文旅“出圈”，包括神仙豆在内的当地特色产业立足“土”、体现“特”、形成“产”，正在当地希望的田野上描绘着融合发展的好“丰”景。

能够有效指导神仙豆产品的生产，有利于建立特色产业，促进产业转型。

四、 与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

无。

五、 以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

无。

六、 与有关法律、行政法规及相关标准的关系

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础之上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

GB 1352 大豆

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 31115 豆制品生产 HACCP 应用规范

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

SB/T 10829 豆制品企业良好操作规范

关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（国家卫生健康委 2022 年 第 4 号）

七、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、 涉及专利的有关说明

不涉及。

九、 标准实施

制定标准宣贯计划：制定详细的宣贯计划，明确宣贯的目标、受众群体、传播渠道和时间表。确定合适的宣贯材料，如宣贯册、海报、网站内容等，以便向各方传达标准的重要性和好处。

建立合作伙伴关系：与相关机构、组织、行业协会等建立合作伙伴关系，共同推广标准的实施和应用。利用合作伙伴的资源和渠道，加强标准的推广和传播力度。

培训和教育：开展培训和教育活动，向相关人员介绍标准的内容和实施要求。组织培训课程、研讨会、工作坊等，提供标准理解和应用的培训机会。

示范项目和成功案例：通过建立示范项目和成功案例，展示标准的实施效果和好处。这有助于增加其他机构和个人的信心，推动他们采用标准并在实践中取得成功。

奖励和激励措施：设立奖励和激励机制，鼓励遵守标准的机构和个人。例如，颁发认证证书、表彰优秀实施者等，以激励更多人参与

和支持标准的实施。

监督和检查机制：建立有效的监督和检查机制，确保标准的实施和遵守。监督机构可以对相关机构和个人进行定期检查和评估，对不符合标准要求的进行指导和整改。

更新和持续改进：标准应该是动态的，随着科技和行业的发展进行更新和改进。建立定期审查和更新机制，及时修订和完善标准内容，以适应变化的需求和技术发展。

推广活动和宣贯：定期组织推广活动和宣贯，如会议、研讨会、展览会等，吸引更多的关注和参与。利用社交媒体、网站、专业刊物等进行广泛的宣贯。

十、 其他应予说明的事项

无。

《地方小吃 神仙豆加工技术规程》起草组

2024 年 3 月 15 日