

《野山菌胡辣汤》团体标准编制说明

一、编制的目的和意义

（一）编制背景

《野山菌胡辣汤》团体标准的制定深刻体现了对当前食品安全“最严谨标准”要求的积极响应，贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》。随着食品产业向高质量发展方向迈进，特别是在优化营商环境、促进公平竞争的大背景下，制定符合现代食品安全制作标准及市场需求的团体标准显得尤为重要。

（二）编制意义

《野山菌胡辣汤》团体标准的编制，旨在传承与发扬胡辣汤这一地方特色小吃的文化精髓，同时融入野山菌这一健康食材，以创新方式满足现代消费者对于健康、美味及品质生活的追求。通过明确野山菌胡辣汤的原辅料及要求、烹饪器具、制作工艺及要求、感官要求等关键环节，确保产品既保留传统风味，又符合现代食品安全要求，为消费者提供安全、健康、美味的饮食选择。

《野山菌胡辣汤》团体标准的编制也是推动食品行业标准化、规范化、科学化发展的重要举措。有助于提升食品企业的生产管理水平和增强企业的市场竞争力，促进食品产业的整体升级和可持续发展。同时，团体标准的公开透明和自我声明制度，不仅强化了企业的主体责任，也便于社会监督，共同维护食品安全和消费者权益。《野山菌胡辣汤》团体标准的编制，是响应国家政策、顺应市场需求、推动行业发展的必然选择，将为野山菌胡辣汤产业的健康发展提供有力保障。

二、编制原则和依据

（一）编制原则

本标准编制在确定团体标准主要内容和制作工艺条款先进性的前提下，突出制作的实用性和创新性。本标准按照《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》的规定进行编写，以国家相关法律、法规为基础，遵循安全、合理、可操作性强的原则，紧密结合生产实践，力求标准结构清晰、简练、准确、浅显易懂。确定了野山菌胡辣汤的范围、规范性引用文件、术语和定义、原辅料及要求、烹饪器具、制作工艺及要求、感官要求。

（二）编制依据

本文件的编制参考的标准如下：

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 18672 枸杞
GB/T 23587 粉条

三、编制过程

（一）预研阶段（2024 年 7 月）

确定该项标准工作计划后，郑州方一坤餐饮管理有限公司成立了标准起草工作小组，起草小组人员广泛调研和收集资料，并多次召开标准研讨会议，对文献数据进行整理、比对和分析，确定了标准制定原则，拟定了标准制定思路，就《野山菌胡辣汤》团体标准的主要内容进行了深入、广泛、细致地讨论，并对标准各节内容的起草工作逐一进行了细化，对标准工作组人员进行明确的任务分工及时间安排，确保标准制定各项工作按计划逐步实施。

（二）初稿的编制（2024 年 7 月）

标准制定小组成员在前期工作的基础上，又查阅了大量的相关文献资料，并与食品加工与制品综合领域相关专家、食品研发合作的相关高校、同行业及上下游企业进行了多方、多轮次的讨论，听取了他们对该标准评价内容及评价指标的相关建议，对当前工作经验进行系统总结，根据前期研究成果，小组成员分工负责推进，初步形成了《野山菌胡辣汤》的基本框架和初稿。

（三）征求意见稿阶段（2024 年 8 月～2024 年 9 月）

项目立项计划下达后，标准制定小组及时组织成员、相关专家进行了沟通，按照专家意见对标准进行了进一步修改和完善，使本标准制定具有科学性、实用性，形成了标准征求意见稿。并正式向中国国际商会河南商会提交，面向全社会公开征集意见。

四、主要内容的确定

本标准规定了野山菌胡辣汤的范围、规范性引用文件、术语和定义、原辅料及要求、烹饪器具、制作工艺及要求、感官要求。

（一）范围

本文件规定了野山菌胡辣汤的范围、规范性引用文件、术语和定义、原辅料及要求、烹饪器具、制作工艺及要求、感官要求。

本文件适用于野山菌胡辣汤的制作。

（二）术语和定义

本部分确立了野山菌胡辣汤、香辛料、粉芡的术语定义，明确野山菌胡辣汤是由骨汤及粉芡水加入虫草花、鹿茸菇、长寿菌丝、香菇、木耳、面筋、粉条、枸杞及香辛料熬制而成的汤羹。

（三）原辅料及要求

本部分旨在明确野山菌胡辣汤制作过程中所需原辅料的选取标准、配比及采购要求，以确保产品出品稳定、高质量。每种原料的配比均经过精心计算，以达到最佳口感和营养价值。以一锅 40 斤的野山菌胡辣汤为例，其原料配比需遵循以下配比方案。

本标准注重原料的多样性与营养搭配，创新性地加入了虫草花、鹿茸菇、长寿菌丝、香菇、木耳 5 种菌类共 1680g，每种菌类的采购使用均需符合附录 A.1 的要求，以确保原料的安全与品质；选用牛肉及牛骨作为熬制骨汤的原材料共 320g，以确保汤品的鲜美与浓郁，牛肉及牛骨应符合 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉的要求，对骨汤的品质进行把控；面筋的制作过程主要原材料为小麦粉，应符合 GB/T 1355 小麦粉的要求，配比为 2520g；粉条的使用应符合 GB/T 23587 粉条的要求，配比为 160g；枸杞的使用应符合 GB/T 18672 枸杞的要求，配比为 130g。

在烹饪过程中，使用了大量的生活饮用水，配比为 20000g，为确保产品的安全性，生活饮用水须符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的要求。在调味料的选用上食用盐应符合 GB/T 5461 食用盐的要求，配比为 18000g；味精应符合 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）的要求，配比为 2600g；粉芡作为野山菌胡辣汤的重要辅料，对汤的色泽和稠度起着关键性作用，其配比为 480g，小麦粉作为粉芡的主要原材料应符合 GB/T 1355 小麦粉的要求；香辛料不仅能为汤品增添独特的风味，还能起到去腥增香的作用，作为野山菌胡辣汤的主要调味品其配比为 240g，应符合 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称、GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件的要求。

（四）烹饪器具

本部分明确了野山菌胡辣汤制作所需要使用的烹饪器具。

（五）制作工艺及要求

本部分规定了野山菌胡辣汤的骨汤熬制、面筋制作以及野山菌胡辣汤的制作工艺及要求。

（六）感官要求

本部分从色泽和口感两方面对野山菌胡辣汤的感官要求做出相应规定。

（七）附录 A（资料性）野山菌胡辣汤原辅料挑选要求

附录 A 对野山菌胡辣汤所用到的 5 种菌类选用要求进行了具体规定，包括色泽、形态、成分、感官要求、干湿比、水分、灰分、外箱品相、内箱品相、存储条件共 10 项指标。

五、采标情况

无。

六、重大意见分歧的处理

无。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

本文件与国家法律法规和强制性标准协调一致。

八、标准实施的建议

本文件一经发布，及时在会员中宣传、贯彻并做好相关培训，提高该项标准的使用效果，同时，积极扩大国内外同行交流、扩大标准影响力，并主动向行业主管部门汇报标准内容及实施情况，争取政府及主管部门采纳标准内容。

九、其他应予说明的事项。

无。

《野山菌胡辣汤》

标准起草小组

2024 年 8 月 14 日