

《五城茶干手工包扎工艺》

编制说明

《五城茶干手工包扎工艺》团体标准编制说明

一、标准范围

本文件适用于五城手工茶干的生产加工。

二、工作简况

1. 立项背景

习近平总书记深刻指出，各地推动产业振兴，要琢磨透“特产”的科学蕴意、深刻逻辑和丰富内涵，做到基于一方水土、开发乡土资源，突出地域特点、体现当地风情，真正建成产业、形成集群，才能为乡村产业振兴奠定更为坚实牢靠的基础。

五城茶干，原产于休宁五城，是古徽州传统特产，始创于南宋末年理宗时期，工艺成熟于元代，隆盛于清代。相传乾隆皇帝游历江南，品尝到五城茶干时赞不绝口，特在茶干上印下无字印，誉为有口皆碑。如今的五城茶干，是安徽非常具有代表性的特色产品，更是现代徽州旅游的一张新名片，带着其独特的韵味走向世界。五城茶干的营养价值也非常高，它选用优质大豆、甘草等天然材料精制而成，富含人体所需的氨基酸及钙、镁、硒等多种微量元素，为 21 世纪健康食品，具有极大的发展潜力，中央四套、中央七套、浙江卫视、安徽卫视等都对其做过专题报道。

五城茶干虽远销全国各地，但并没有明确区分手工和机制茶干，这两类茶干质量口感有差异，影响消费者对产品选择和信任度。由于缺少统一的分类标准，在产品销售过程中消费者难以区分和选择，影响市场的规范化和透明度，不利于五城茶干的品牌建设和长期发展。建立五城手工茶干工艺规范标准，是构建茶干标准化体系的重要内容，对开发乡土资源、突出地域特点、振兴地区产业具有十分重要的意义和价值。

工作组通过调研访谈，总结、提炼五城手工茶干的加工工艺过程，制定《五城手工茶干工艺规范》团体标准，一方面可以为五城茶干的分类和市场定位提供明确的框架，也有助于满足市场多样化的需求，保障了消费者的合法权益，提升消费者对产品的信任度，传承和发扬传统食品的文化价值，树立品牌形象。

2. 任务来源

在产业结构化改革的大背景下，根据国家标准化工作指南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的要求，根据《团体标准管理规定》的相关规定，黄山佳龙绿色食品有限公司提出并联合相关单位共同制定《五城手工茶干工艺规范》团体标准。

3. 标准起草单位

本标准的主要起草单位包括黄山佳龙绿色食品有限公司、黄山禾美科技创新发展有限公司。

4. 标准研制过程及相关工作计划

（1）2024年5月25日，提出标准立项选题，并邀请相关专家对本团体标准的立项问题进行研讨，并通过立项。

（2）确定标准起草人员和制定工作计划，并设立标准起草专班，开展本团体标准制定的牵头工作。

（3）标准起草，在组织人员积极开展资料查找、收集、整理等工作，以及企业调研和市场调研工作的基础上，起草标准和编写编制说明，过程中通过不断与行业相关专家进行标准关键内容的沟通对标准内容进行修正。

（4）2024年10月完成标准文本讨论初稿，下发各起草工作组成员，并召开本团体标准研讨会进行讨论。

（5）2024年11月—12月，征求意见。

（6）2024年12月22日，标准评审。

三、标准编制原则及依据

1. 编制原则

标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，在遵循现有的国家法律法规、制度文件以及现行的国家标准、行业标准的基础上，参照部分企业的先进做法和经验，充分考虑五城手工茶干制作工艺实践经验制定本标准。

2. 编制依据

在标准制定过程中，起草组对五城茶干制作工艺的相关工厂、农户进行了调研，参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和规范性。

第一，科学性。根据五城手工茶干的要求，本文件的各章节用清晰的逻辑层次展开和表述，规定了工厂在原材料到成品运输各个方面的内容。

第二，适用性。本文件适用于五城手工茶干的制作。

第三，规范性。本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准文件的结构和起草规则》，确保标准文本的规范性。

3. 先进性体现

五城手工茶干是安徽非常具有代表性的特色产品，更是现代徽州旅游的一张新名片，带着其独特的韵味走向世界。五城手工茶干虽远销全国各地，但并没有明确的产品区分，由于缺少统一的分类标准，在产品销售过程中消费者难以区分和选择，影响市场的规范化和透明度，也降低了产品的竞争力。

本标准编制的目的是明确和提升五城手工茶干生产技术及工艺，规范五城手工茶干的生产行为，促进行业的规范化、标准化发展，提升五城茶干的整体质量水平，拓宽市场份额，为五城手工茶干走出黄山提供了有力的保障。

目前尚未有与五城手工茶干相关的国家、行业、地方及团体标准。

四、标准主要内容

本文件规定了五城手工茶干的基本加工条件、生产工艺要求、质量要求和检验方法，标签、包装与贮存要求，其主要内容如下：

第1章范围。给出了标准的主要条款。

本文件适用于五城手工茶干的制作生产。

第2章规范性引用文件。

GB 1352 大豆

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 39947 食品包装选择及设计

第3章术语和定义。本标准没有需要界定的术语

第4章加工条件。本章给出了五城茶干手工包扎的基本要求。

第5章工艺流程。本章给出了五城茶干手工包扎的制作流程环节。

第6章豆脑。本章给出了五城茶干制作过程中对豆脑的要求。

第7章上箱。本章给出了五城茶干制作过程中上箱的要求。

第8章切坯块。本章给出了五城茶干制作过程中切坯块的要求。

第9章包扎。本章给出了五城茶干制作过程中包扎的要求。

第10章压制。本章给出了五城茶干制作过程中压制的要求。

第11章卤制。本章给出了五城茶干制作过程中卤制的要求。

第12章。标签、包装、运输和贮存。本章给出了成品的标签、包装、运输和贮存要求

五、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与国外标准的关系：包括采用国际标准和国外先进标准的程度，与国外标准主要技术内容的差异。

本标准未采用国际标准或国外文件。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准的制定符合现行法律、法规的要求，本标准与其他强制性国家标准无矛盾与不协调之处。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

九、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准建议为推荐性标准。

十、其他应予说明的事项

无。