

T/GXDSL

团 体 标 准

T/GXDSL 000—2024

南宁老友粉原材料溯源与质量控制标准

2024 - 00 - 00 发布

2024 - 00 - 00 实施

广西电子商务企业联合会 发布

目 次

前 言 II

一、前言 1

二、材料与方法 1

 2.1 原材料选择 1

 2.2 溯源管理 1

 2.3 质量控制 2

三、结果与分析 2

 3.1 产品质量提升 3

 3.2 安全性保障 3

 3.3 生产效率提高 3

四、讨论与展望 3

 4.1 持续改进的必要性 3

 4.2 未来研究方向 3

五、结论 3

前 言

本文件依据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》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。

本文件由广西产学研科学研究院提出。

本文件由广西电子商务企业联合会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

南宁老友粉原材料溯源与质量控制标准

一、前言

本标准旨在规范南宁老友粉原材料的溯源与质量控制，确保老友粉产品的安全性和品质一致性。通过科学严谨的方法，对老友粉的主要原材料进行严格筛选和管理，实现从田间到餐桌的全程可追溯，为消费者提供安全、健康、美味的老友粉。

二、材料与方法

2.1 原材料选择

2.1.1 基本要求

老友粉的主要原材料包括辣椒、西红柿、黑豆、大米、蒜、葱、肉等。所有原材料必须符合国家食品安全标准，且应在规定的采收期内采摘。

2.1.2 品种选择

- 辣椒：选用优质高产、适应性好的品种，如“线椒1号”或“线椒2号”。
- 西红柿：选用色泽鲜红、含糖量高的品种。
- 黑豆：选用非转基因、颗粒饱满的本地黑豆品种。
- 大米：选用广西本地优质晚籼米或专用米粉大米。
- 蒜：选用个头大、味道浓郁的紫皮蒜。
- 葱：选用香味浓、抗病性强的本地香葱。

2.2 溯源管理

2.2.1 基地选址

所有原材料种植基地应远离污染源，土壤、空气、灌溉水质量应符合 NY5010-2002《无公害食品 蔬菜产地环境条件》的要求。

2.2.2 种子和种苗

种子和种苗应由正规渠道采购，并具有相应的质量认证和检疫证明。

2.2.3 生产过程管理

- 控制播种时间及密度，确保作物生长环境优良。
- 采用节水灌溉和测土配方施肥技术，合理施用有机肥和生物肥。
- 综合防治病虫害，优先采用物理防治和生物防治措施。

2.2.4 采收与处理

- 按原材料的成熟度适时采收，采收后及时进行初步处理，减少污染风险。
- 建立完善的生产记录制度，详细记录种植、施肥、用药、采收等信息。

2.3 质量控制

2.3.1 农药和肥料的使用

所有原材料的生产必须严格遵守农药和肥料的使用规范，禁止使用高毒高残留农药。

2.3.2 检测与监控

- 定期对土壤、水源、原材料进行检测，确保符合食品安全标准。
- 建立完善的检测记录和质量监控体系。

2.3.3 存储和运输

- 采收后的原材料应妥善存储，避免受到二次污染。
- 运输过程中保持清洁、卫生，防止霉变和损坏。

三、结果与分析

通过上述严格的原材料选择、溯源管理和质量控制措施，可以有效保障南宁老友粉原材料的安全和品质稳定。具体表现为：

3.1 产品质量提升

经过严格筛选和管理的原材料，其品质明显优于普通原材料，最终制成的老友粉口感更佳，风味独特。

3.2 安全性保障

全程可追溯的管理机制大大减少了食品安全风险，确保了每一批老友粉都符合国家食品安全标准。

3.3 生产效率提高

科学的种植和管理技术提高了单位面积产量，降低了生产成本，增加了农民收益。

四、讨论与展望

4.1 持续改进的必要性

虽然本标准已经建立了较为完善的原材料溯源和质量控制体系，但随着科技的发展和市场需求的变化，需要不断对标准进行修订和完善。

4.2 未来研究方向

- 开展对更多原材料品种的研究，以进一步优化原材料的选择。
- 加强对生产过程中关键技术的科研支持，提升整体技术水平。
- 推广智能化生产和管理手段，实现全过程的数字化监控。

五、结论

南宁老友粉原材料的溯源与质量控制标准是保障产品质量和食品安全的关键。通过严格的原材料选择、科学的生产管理和全面的质量控制措施，可以实现南宁老友粉的高品质生产和可持续发展。希望本标准能够为相关企业提供指导，促进南宁老友粉产业的健康发展。