

《怀集味道 怀集蒜香花生》 团体标准编制说明

一、工作简况

1、任务来源

蒜香花生以其别具一格的风味组合，成为众多消费者爱不释手的美味零食。蒜香花生都凭借其独特风味，在市场上赢得了极高的人气，市场份额不断扩大。

然而，由于缺乏统一的团体标准，整个行业在生产环节存在诸多乱象。部分商家为降低成本，选用品质不佳的花生，甚至存在使用霉变花生的情况，严重威胁消费者的健康。在蒜香调料的制作上，没有统一标准，导致蒜香的浓郁度、风味稳定性参差不齐。不同厂家在卤制时间、烘焙火候与时长等方面差异巨大，使得产品质量良莠不齐。市场上的蒜香花生有的口感过硬，有的蒜味过重或过淡，还有的因保存不当容易变质。这些问题不仅损害了消费者的利益，也极大地影响了蒜香花生行业的整体形象和声誉，阻碍了行业的进一步发展。

为了提升怀集蒜香花生的品牌形象，规范产品质量，广东省制造业协会决定制定本团体标准。

本标准由仲恺农业工程学院提出，经广东省制造业协会批准，正式列入2024年团体标准制修订项目计划，项目名称为《怀集味道 怀集蒜香花生》。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

2、本标准制定的目的

1. 保障产品质量与安全

规范原料品质：明确规定用于制作怀集蒜香花生的花生必须来源于怀集本地特定区域种植的品种，对花生的颗粒饱满度、杂质含量、水分含量等制定严格标准。同时，对大蒜的新鲜度、辣度、农药残留等指标进行限定，确保原料的高品质，从源头保障蒜香花生的口感和风味。

把控生产工艺：详细规范蒜香花生的整个生产流程，包括花生的筛选、清洗、浸泡、蒜香调料的配制、炒制或烘焙的温度和时间等关键环节。通过标准化的生产工艺，保证每一颗蒜香花生都能均匀入味，口感一致，且符合食品安全标准。

确保食品安全：对生产过程中的卫生条件提出严格要求，包括生产车间的清洁消毒标准、操作人员的健康与卫生规范等。同时，严格限制食品添加剂的使用

种类和剂量，建立完善的食品安全追溯体系，一旦出现食品安全问题，能够迅速溯源，保障消费者的身体健康和合法权益。

2. 突出地域特色与品牌形象

传承地方特色工艺：深入挖掘怀集蒜香花生独特的传统制作工艺，并将其纳入团体标准。这种传统工艺往往蕴含着当地人民多年的智慧和经验，通过标准的规范，确保传统工艺在现代生产中得以传承和发扬，让消费者品尝到原汁原味的怀集特色蒜香花生。

树立地域品牌形象：通过统一的团体标准，打造具有怀集地域特色的蒜香花生品牌。标准的实施有助于提升产品的整体质量和形象，让消费者在市场上能够清晰识别怀集蒜香花生，增强品牌的辨识度和美誉度。优质的品牌形象能够吸引更多消费者，提高产品的市场竞争力，促进怀集蒜香花生产业的可持续发展。

3. 规范市场秩序与促进公平竞争

统一市场标准：在缺乏统一标准的情况下，市场上的蒜香花生产品质量参差不齐，价格混乱，消费者难以辨别产品的优劣。团体标准的制定为市场提供了明确的质量准则和价格参考，使消费者能够根据标准选择符合自己需求的产品，同时也为商家提供了公平竞争的平台，避免不正当竞争行为。

打击假冒伪劣：依据团体标准，监管部门可以加强对市场的监督检查，严厉打击假冒怀集蒜香花生的产品。对于不符合标准的产品，禁止其进入市场销售，维护怀集蒜香花生市场的良好秩序，保护正规生产企业的利益，激发企业的创新活力和发展动力。

4. 推动产业发展与经济增长

促进产业规模化发展：统一的团体标准为怀集蒜香花生产业的规模化发展提供了基础。企业可以依据标准进行大规模的生产布局，优化生产流程，提高生产效率。同时，规模化生产有助于降低生产成本，提高产品的市场竞争力。

带动上下游产业协同发展：怀集蒜香花生产业的发展涉及花生种植、大蒜种植、调料生产、包装印刷、物流运输等多个上下游产业。团体标准的实施，能够促进各产业之间的协同合作，形成完整的产业链条。

鼓励产业创新与升级：为了满足团体标准对产品质量、特色和环保等方面的要求，企业需要不断进行技术创新和产品升级。

3、本标准制定的意义

1. 品质提升与保障

原料品质的严格把控：团体标准对怀集蒜香花生的原料，即本地花生和大蒜的品质提出了极高要求。明确规定花生需产自怀集特定土壤、气候条件适宜的区域，确保其具备独特的风味与口感基础。

生产工艺的精准规范：详细规范了从花生筛选、清洗、浸泡，到蒜香调料的精心调配，再到炒制或烘焙等一系列复杂的生产流程。精确设定每一个环节的操作参数，如浸泡时间精准到小时，炒制温度和时间精确到度与分钟。这使得每一颗蒜香花生都能均匀受热、充分入味，保证了产品品质的稳定性与一致性，让消费者无论何时购买，都能品尝到同样美味、优质的怀集蒜香花生。

食品安全的坚实保障：在标准中对生产环境的卫生标准进行了细致规定，要求生产车间达到食品级洁净度，定期进行全面消毒，确保生产过程不受污染。同时，严格限制食品添加剂的使用，遵循“必要且适量”原则，杜绝违规添加行为。建立完善的食品安全追溯体系，一旦出现问题，能够迅速溯源，最大程度保障消费者的身体健康和合法权益。

2. 市场秩序与规范

市场准入的明确界定：在团体标准出台之前，市场上的蒜香花生产品质量良莠不齐，价格混乱，消费者难以辨别产品优劣。该标准的制定明确了怀集蒜香花生的市场准入门槛，只有符合各项严格指标的产品才能贴上“怀集味道”的标签进入市场。这有效淘汰了劣质产品，净化了市场环境，为优质产品提供了公平竞争的舞台，让消费者能够依据清晰的标准放心选购。

品牌保护的有力支撑：通过标准严格规范产品的地域来源、原料标准和生产工艺，有力地保护了怀集蒜香花生的品牌形象。防止其他地区的产品冒用“怀集味道”的名号，避免了消费者对品牌的混淆与误解。保障了怀集蒜香花生品牌的纯正性和独特性，使其在市场中更具辨识度和竞争力，为品牌的长期发展奠定坚实基础。

3. 产业发展与升级

产业规模化的强大助推：统一的团体标准为企业提供了清晰的生产指引，使得企业能够依据标准进行大规模的生产布局和流程优化。企业可以集中采购符合

标准的原料，降低成本；采用标准化的生产设备和工艺，提高生产效率。规模化生产吸引更多资源投入，形成产业集聚效应，带动相关上下游产业如花生种植、大蒜种植、调料加工、包装印刷等协同发展，促进地方经济繁荣。

产业创新的积极驱动：为了满足团体标准中对产品品质、特色和环保等多方面的要求，企业不得不加大在技术研发和创新方面的投入。

4. 文化传承与传播

地方传统工艺的传承：怀集蒜香花生的制作工艺蕴含着深厚的地方文化底蕴，是当地人民多年智慧的结晶。团体标准的制定对传统制作工艺进行了深入挖掘和整理，并将其融入现代生产标准之中。通过这种方式，确保了传统工艺在现代工业化生产浪潮中得以传承和发扬，让古老的技艺在新时代焕发出新的生机与活力，成为连接过去与未来的文化纽带。

地域文化的广泛传播：优质的怀集蒜香花生作为怀集地域文化的重要载体，随着产品在市场上的广泛流通，将怀集的特色文化、风土人情传播到更广阔的区域。消费者在品尝美味的同时，也对怀集地区产生浓厚兴趣，进而吸引更多游客前来体验当地文化，带动了地方文化旅游产业的发展，提升了怀集地区的知名度和影响力，实现了文化与经济的良性互动。

4、主要工作过程

本项目虽然正式列入团体标准制订项目计划是在2024年10月，但标准起草小组长期以来一直跟踪怀集味道 怀集蒜香花生标准的发展，并长期跟踪研究该领域标准在我国的应用。针对怀集味道 怀集蒜香花生新的技术内容的变化，提出标准制定立项申请。本标准具体起草过程如下：

2024年10月，起草标准草案和申报书。仲恺农业工程学院发起标准制定任务，立刻组织落实标准制定工作，成立编制组和专家顾问团队，对怀集味道 怀集蒜香花生的核心技术进行分析和研究，确定标准的技术内容，明确制定方案，并着手开始对所有数据元进行详细对比、翻译工作，编制申报书和标准草案。

2024年10月上旬，收集国内外相关标准和技术资料，开展调研。为了按照文件要求，准确完成制定工作，标准起草组通过各种途径，调查收集各部委发布有关的考核标准、指标体系、相关标准，以及相关标准规范，形成标准编制大纲。

2024年10月下旬，在前期的大量调研和翻译工作基础上，经过课题组内部的多次集中讨论，组织内部讨论和修改，形成标准草案。

2024年11月上旬，研讨修改。

2024年12月下旬，形成标准征求意见稿。

二、团体标准编制原则和确定团体标准主要内容的论据

1、编制原则

按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求和规定编写本标准内容。

充分考虑到现阶段我国对本标准的实际需求，本着以下原则，对技术内容研究比对，使其具有可操作性：

① 科学性原则：标准的制定基于科学研究和实践经验，确保技术内容的科学性和合理性。

② 先进性原则：充分考虑行业发展的趋势和最新技术成果，使标准具有一定的前瞻性。

③ 协调性原则：与现有相关标准协调一致，避免重复和矛盾。

④ 实用性原则：标准的内容应具有可操作性，能够满足实际生产和使用的需求。

2、标准主要内容与确定论据

① 标准主要内容及适用范围

本文件规定了蒜香花生的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标签及标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于以鲜、干花生果为主要原料，以食用盐及大蒜为辅料，经预选、漂洗、浸泡、干燥加工制成的蒜香花生产品。

② 确定主要内容的论据

对现有怀集味道 怀集蒜香花生的核心技术进行了大量的实地调研和测试，获取了相关数据和信息；参考了国内外相关标准和规范；结合了行业专家的意见和建议，确保标准的技术内容符合行业发展的实际需求。

3、有关专利的说明

无。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

1.主要试验（或验证）的分析

对怀集味道 怀集蒜香花生进行了强度和稳定性试验，验证了设计计算方法的准确性；开展了各种性能试验，评估了怀集味道 怀集蒜香花生在不同情况下的安全性和可靠性。

2.综述报告

通过试验和验证，证明了本标准所规定的核心技术规范能够满足怀集味道 怀集蒜香花生的安全和使用要求，为行业提供了科学合理的技术依据。

3.技术经济论证

从技术角度看，本标准的制定有利于怀集味道 怀集蒜香花生的设计和制造水平，保障产品质量和安全性。从经济角度看，标准的统一有助于降低生产成本，提高生产效率，促进产业的规模化发展，预期将带来显著的经济效益。

4.预期的经济效果

促进怀集味道 怀集蒜香花生的推广应用，推动产业发展；增强产品的竞争力，拓展市场。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准在制定过程中未采用国际标准和国外先进标准。但通过对国内外相关标准和技术资料的研究，本标准在技术内容上达到了国内先进水平，与国外同类标准相比具有一定的可比性。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准符合国家现行法律、法规和强制性国家标准的要求，与相关标准相互协调、互为补充。

本标准的实施不涉及对现行标准的废止情况。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

在标准起草和征求意见过程中，未出现重大分歧意见。对于一般性的意见和建议，起草组均进行了认真研究和处理，在充分考虑各方意见的基础上对标准进行了修改完善。

七、团体标准作为强制性团体标准或推荐性团体标准的建议

建议本标准作为推荐性标准发布实施，以引导和规范行业的发展。

八、贯彻团体标准的要求和措施建议

- 1.组织标准宣贯培训，使相关企业和人员了解标准的技术内容和要求。
- 2.加强标准的实施监督，确保标准的有效执行。
- 3.及时跟踪标准的实施情况，根据实际需要对标准进行修订和完善。

九、废止现行有关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行有关标准的建议。

十、其他应予说明的事项

无

《怀集味道 怀集蒜香花生》

团体标准起草组

2025年1月