

《怀集味道 桥头玉米面》 团体标准编制说明

一、工作简况

1、任务来源

桥头玉米面作为一款极具地域特色的食材，精选当地得天独厚环境中生长的玉米，历经世代传承的古老工艺，结合现代先进的研磨技术，完美地保留了玉米的原汁原味与丰富营养。无论是制作热气腾腾的玉米面条，口感劲道爽滑，玉米香四溢；还是用于制作香甜可口的玉米饼，外酥里嫩，令人回味无穷；亦或是作为创新菜品的独特配料，都能为菜肴增添别样的风味，深受消费者的喜爱与追捧，在美食领域的影响力与日俱增。

然而，随着桥头玉米面市场的不断繁荣，诸多隐忧也随之而来。由于行业内缺乏统一的团体标准，各生产厂家在生产环节上各自为政。原料采购时，对玉米品种、产地、质量把控不严，导致玉米面品质参差不齐；加工工艺上，研磨程度、干燥方式等差异巨大，使得产品在口感、色泽、保质期等方面表现不一。市场上部分桥头玉米面产品存在杂质混入、营养成分流失严重、口感欠佳等问题，极大地损害了消费者的权益。长此以往，不仅消费者对桥头玉米面的信任大打折扣，整个产业的形象与发展也遭受了严重的阻碍，难以实现可持续的高质量发展。

为了提升桥头玉米面的品牌形象，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 桥头玉米面》。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

2、本标准制定的目的

一、确保产品质量

1. 原料质量控制

明确规定制作桥头玉米面的玉米必须是来自怀集桥头地区特定品种的玉米。这是因为不同品种的玉米在营养成分、口感和风味等方面存在差异。通过限定品种，可以确保玉米面具有桥头地区玉米特有的香气和口感。规定玉米的颗粒饱满

度应达到一定标准，水分含量控制在合适的范围内，这样可以保证玉米的品质优良，为制作高质量的玉米面提供优质的原料基础。

对玉米的种植过程进行规范，包括种植土壤的要求、农药和化肥的使用限制等。这有助于保证玉米的安全性，减少农药残留和有害物质对人体的危害，从源头上保障消费者的健康。

2. 生产工艺规范

详细制定从玉米的筛选、清洗、去皮、磨粉，到调配、成型等一系列生产工艺的标准。在磨粉环节，规定磨粉的粗细程度、磨粉设备的清洁和维护要求等，以确保玉米面的细腻度和均匀度。在调配环节，精确控制水、添加剂（如果有）与玉米粉的比例，使玉米面的口感和质量稳定。

对生产环境的卫生条件进行严格要求，包括生产车间的清洁标准、设备的消毒频率等。这可以防止微生物污染，保证产品的安全性和卫生质量，确保每一批次的桥头玉米面都符合高质量的要求。

二、凸显地域特色

1. 保护地方传统工艺

深入挖掘和整理桥头玉米面独特的传统制作工艺，如当地特有的磨粉手法或调味方式等，并将其纳入团体标准。这有助于传承和保护这些珍贵的地方传统工艺，防止它们在现代工业化生产过程中被忽视或丢失。一些传统的石磨磨粉工艺能够保留玉米的原始风味，将这种工艺在标准中体现，可以使传统工艺在现代生产中得以延续。

2. 打造地域品牌形象

通过明确产品的地域来源和特色工艺，树立“怀集味道 桥头玉米面”的独特品牌形象。这可以使桥头玉米面在市场上与其他玉米面产品区分开来，增强产品的辨识度和竞争力。消费者在购买时能够清晰地识别出这是具有怀集桥头地方特色的产品，有利于提升产品的品牌价值和市场地位。

三、规范市场秩序

1. 提供质量评判依据

在没有统一标准的情况下，市场上的玉米面产品质量和价格参差不齐，消费者很难辨别产品的优劣。制定团体标准为市场提供了一个明确的质量评判标准，

消费者可以根据标准中的原料、工艺、质量指标等内容来判断桥头玉米面的质量好坏，从而做出合理的购买决策。

2. 打击假冒伪劣产品

凭借标准中对桥头玉米面地域来源、原料、工艺等方面的严格规定，监管部门可以更容易地识别和打击假冒伪劣产品。这有助于维护市场的公平竞争环境，保护合法生产企业的利益，确保消费者能够购买到真正的“怀集味道 桥头玉米面”。

四、促进产业发展

1. 推动产业规模化和标准化生产

团体标准为桥头玉米面生产企业提供了统一的生产规范和质量要求，促使企业进行规模化生产。企业可以按照标准进行设备采购、人员培训和生产流程优化，提高生产效率，降低生产成本。企业可以根据标准要求集中采购符合条件的玉米原料，采用标准化的生产设备和工艺，实现大规模生产，提高产品的市场供应量。

2. 带动上下游产业协同发展

桥头玉米面产业的发展会涉及玉米种植、加工、包装、运输等多个环节。标准的制定可以促进上下游产业之间的紧密合作。对玉米原料的质量要求会带动当地玉米种植产业的发展，种植户会按照标准种植优质玉米，保障原料供应。同时，包装企业也会根据标准的包装要求进行生产，推动包装行业的进步，形成完整的产业链，促进地方经济的繁荣。

3. 激励产业创新升级

为了符合团体标准对产品质量、特色等方面的要求，企业需要不断进行技术创新和产品升级。企业可能会研发新的加工工艺来提高玉米面的口感和营养成分，或者探索更环保的包装材料。这种创新升级可以提升桥头玉米面产业的整体竞争力，开拓更广阔的市场空间。

3、本标准制定的意义

一、提升产品质量与安全保障

1. 质量稳定性提升

团体标准详细规定了桥头玉米面从原料到成品的各个环节的质量参数。在原料方面，严格把控玉米的品种、产地、品质等因素，确保了用于制作玉米面的玉

米质量上乘且稳定。规定了玉米的蛋白质、脂肪、淀粉等营养成分的含量范围，使得生产出来的玉米面在营养成分上保持一致。

在生产工艺环节，精确规范了诸如磨粉的粗细度、加工的温度和时间等参数。这有助于减少生产过程中的质量波动，保证每一批次的桥头玉米面都具有相同的口感、色泽和质地，为消费者提供稳定的产品质量体验。

2. 食品安全保障增强

标准对生产环境的卫生条件进行了严格要求。生产车间的清洁、消毒程序以及设备的维护标准都有明确规定，有效防止了微生物污染、化学污染等食品安全隐患。要求生产车间定期进行空气质量检测，设备在使用前后必须进行严格的清洗和消毒。

同时，对食品添加剂的使用进行严格限制，包括种类、剂量等方面。这确保了消费者食用的桥头玉米面是安全、健康的，符合国家食品安全法规，降低了因添加剂滥用等问题引发的食品安全风险。

二、规范市场与品牌建设

1. 市场秩序规范

以往市场上的玉米面产品鱼龙混杂，质量和价格缺乏统一的衡量标准。《怀集味道 桥头玉米面》团体标准的制定，为市场提供了一个明确的产品质量准则。这使得消费者能够清楚地辨别产品的优劣，让质量合格的产品在市场上脱颖而出，淘汰不符合标准的劣质产品。

监管部门也能够依据标准对市场进行有效监管，打击假冒伪劣产品和不正当竞争行为。通过检查产品是否符合标准中的原料产地、生产工艺等要求，对违规企业进行处罚，维护了公平竞争的市场秩序。

2. 品牌形象塑造与提升

该团体标准有助于打造“怀集味道 桥头玉米面”这一特色品牌。通过明确产品的地域特色、传统工艺等元素，使品牌形象更加鲜明、独特。消费者对符合标准的产品会产生更高的信任度，品牌的知名度和美誉度也会随之提升。

一个具有良好形象的品牌在市场竞争中更具优势，能够吸引更多的消费者购买，不仅可以巩固本地市场，还可以拓展外地市场，提高产品的市场占有率，为品牌的长期发展奠定坚实基础。

三、产业发展与经济带动

1. 产业规模化与现代化推进

团体标准为桥头玉米面产业提供了统一的生产规范，促使企业向规模化、现代化方向发展。企业可以按照标准优化生产流程，引进先进的生产设备和技术，实现标准化生产。在原料采购方面，企业可以根据标准集中采购符合要求的玉米，降低采购成本；在生产过程中，采用自动化的加工设备，提高生产效率。

规模化生产能够吸引更多的资金、人才等资源投入到产业中，形成产业集聚效应。同时，也有利于企业之间的合作与交流，共同推动产业的发展，提升整个桥头玉米面产业的竞争力。

2. 产业链协同发展促进

桥头玉米面产业的发展涉及多个上下游产业，如玉米种植、加工设备制造、包装材料生产、物流运输等。团体标准的实施能够加强这些产业之间的联系和协作。

对玉米种植环节的要求，会引导种植户按照标准种植优质玉米，提高玉米的产量和质量，保障原料供应。而对加工设备和包装材料的标准要求，也会促进相关产业的技术升级和产品创新，带动整个产业链的协同发展，促进地方经济的繁荣。

3. 产业创新升级驱动

为了满足团体标准对产品质量、特色等方面的要求，企业需要不断进行技术创新和产品升级。在产品研发方面，企业可能会探索新的玉米面配方，添加营养成分或改善口感；在生产技术方面，会研发更环保、高效的加工工艺。

这种创新升级不仅能够提高桥头玉米面的市场竞争力，还能够推动整个产业向高端化、绿色化方向发展，为产业的可持续发展注入新的动力。

四、文化传承与推广

1. 地方传统工艺传承

桥头玉米面制作工艺蕴含着当地的历史文化和传统技艺。团体标准的制定过程中，对这些传统工艺进行了梳理和规范，将其融入现代生产标准中。传统的手工磨粉工艺、独特的晾晒方式等都被记录在标准中，使得这些传统工艺在现代工业化生产中得以保留和传承。

这有助于保护地方文化遗产，让后人能够了解和学习先辈们的智慧结晶，延续地方文化的脉络。

2. 地域文化传播与推广

作为怀集特色产品，桥头玉米面承载着当地的地域文化。通过严格执行团体标准，生产出高质量的产品推向市场，能够让更多的人了解怀集桥头的风土人情、饮食文化。

消费者在品尝桥头玉米面的过程中，会对产品背后的地域文化产生兴趣，进而吸引游客到当地旅游，促进当地文化旅游产业的融合与发展，提升怀集地区的文化影响力和知名度。

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 桥头玉米面标准的发展，并长期跟踪研究该领域标准在我国的应用。针对怀集味道 桥头玉米面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 桥头玉米面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

本文件规定了桥头玉米面种植技术的术语与定义、良种选择、栽培技术、收获、贮存等技术要求。

本文件适用于广东省怀集地区范围内的丝苗米标准化栽培。。

② 确定主要内容的论据

对现有怀集味道 桥头玉米面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 桥头玉米面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 桥头玉米面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桥头玉米面的安全和使用要求，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 桥头玉米面的设计和制造水平，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 桥头玉米面的推广应用，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，根据实际需要为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 桥头玉米面》

团体标准起草组

2025年1月