

东莞市标准化协会团体标准

《艾草糕团》编制说明

一、编制背景及意义

1、 填补标准空白，统一生产要求

艾草（艾叶）作为传统食品原料，常用于制作糕点，目前缺乏统一的产品标准，导致加工工艺、成品质量等环节存在差异。制定团体标准可为行业提供规范指导。

2、 提升产品质量稳定性

通过标准可以确保产品风味、色泽、质感等品质稳定性，推动艾草糕点从传统作坊式生产向标准化、工业化转型。

3、 活化传统资源价值

艾草（艾叶）具有悠久的食用历史，团体标准的制定可推动传统草本原料的科学化、标准化使用。

4、 促进传统与现代融合

通过规范艾草（艾叶）在糕点中的应用，推动传统草本原料与现代食品工业技术的结合，为产品研发提供技术支撑。

5、 助力农产品产业升级

通过标准化生产带动规模化种植，提高艾草（艾叶）原料附加值，促进农民增收与地方特色产业升级。

6、 提升消费者信任度

明确艾草（艾叶）糕团的质量及安全指标，增强消费者对产品安全

性和产品质量的认可。

二、工作简况

东莞市标准化协会团体标准《艾草糕团》立项后，起草工作正式启动，首先由起草单位成立东莞市标准化协会团体标准《艾草糕团》起草小组（以下简称“起草小组”），制定了编制大纲和工作计划，收集了艾草糕团相关法律法规。经过资料收集整理和分析，经起草小组多次讨论沟通，充分交换意见，并在反复试验论证的基础上，起草小组提出了标准草案。之后，起草小组反复对草案研究讨论，修改后形成了标准初稿。标准初稿完成后，起草小组针对标准的框架、结构和条文进行了反复细致的讨论和修改，形成了标准征求意见稿初稿。

三、主要技术要求及编写依据

（一）编写依据

本标准在格式上严格按 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》给出的规则编写，并坚决遵守以下原则：

1、科学性

东莞市标准化协会团体标准《艾草糕团》的技术内容是在参考一系列相关资料后，结合艾草糕团的具体情况编制而成，力求标准内容合理准确。

2、适用性

在标准编制前和编制过程中，进行了大量的分析研究，查阅了相关文献资料，内容根据目前艾草糕团行业的实际应用和需求制定，保证了标准的适用性。

3、可操作性

标准所涉及到的技术要求对艾草糕团来说比较容易达到，可操作性强。

（二）标准的主要内容

1、术语和定义

本章节对艾草糕团的术语和定义进行明确。

2、原辅料

本章节对艾草糕团的原辅料要求进行规定。

3、要求

本章节对艾草糕团的感官要求、理化指标、食品安全要求、食品添加剂使用、食品营养强化剂使用、净含量进行了规定。

4、生产加工过程要求

本章节对艾草糕团的生产加工过程要求进行规定。

5、试验方法

本章节对艾草糕团的试验方法，包括感官检验、理化检验、食品安全要检验、净含量检验等进行了规定。

6、检验规则

本章节对艾草糕团的检验规则，包括抽样、检验分类、判定规则等进行了规定。

7、标签、标志、包装、运输及贮存

本章节对艾草糕团的标签、标志、包装、运输及贮存要求进行规定。

标准起草小组

2025 年 3 月 20 日