

团体标准《贵州特色食品 花溪牛肉粉》编制说明

一、任务来源

1.团体标准制定的目的和意义

花溪牛肉粉是贵州饮食文化的一张亮眼名片。然而，在过去相当长的一段时期内，花溪牛肉粉主要是以个体经营的街边小吃形式存在，这种分散化的经营模式逐渐暴露出诸多弊端。首先，各个店铺的招牌杂乱无章，缺乏统一的品牌形象塑造，导致消费者对于花溪牛肉粉的品牌认知较为模糊。其次，不同店家在原辅料的选用上各有偏好，有的可能注重食材的新鲜度，而有的则可能为了降低成本选择品质稍次的原料，在口味和质量标准方面存在着极大的差异。

2022 年，贵阳市花溪区基于对本地特色资源的深入挖掘以及产业发展的长远规划，明确提出了“一主一特”的产业发展定位，将花溪牛肉粉列为生态特色食品产业中的重要组成部分，并专门成立了花溪牛肉粉产业发展工作领导小组以及贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司，旨在通过一系列举措大力推动花溪牛肉粉产业朝着规模化、产业化的方向迈进。

花溪牛肉粉若想从传统的地方小吃成功转型为具有全国性乃至世界性影响力的美食品牌，就必须要在品质管控、包装设计、生产规范等多个维度建立起统一且严格的标准，只有这样，才能在激烈的市场竞争中脱颖而出，赢得消费者的青睐。

2.团体标准制定的目的和意义

现有通用食品标准如《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）虽涵盖食品生产卫生基础要求，却未细化“花溪牛肉粉”独特制作工艺，包括牛肉炖煮、米粉处理、汤料熬制等关键环节，统一食材挑选、加工流程标准，提升产品品质稳定性，为消费者呈献稳定优质体验。T/QLY 182-2023 生态黔菜小吃 贵州牛肉粉有部分细节的介绍，但涵盖整个贵州区域的牛肉粉，没有针对性。T/QLY 077-2021 贵州小吃 贵州牛肉粉（花溪风味）烹饪技术规范虽有关于操作的细节，但没有预包装产品。此外，鉴于当前市场竞争无序，团体标准能充当公平“度量衡”，明确质量分级，促使企业提升竞争力，优化市场竞争环境，推动行业发展，以现代标准延续古老技艺，引导产业链上下游协同运作，提高产业整体效率效益，打造产业集群。

3.标准制定的任务来源

本文件由贵州省生物技术研究所以提出申请，贵州省特色食品产业促进会立项，贵州省生物技术研究所以、贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司牵头起草编制的团体标准。

二．团体标准制定的主要工作过程

1.前期调研阶段

2023年10月至2024年10月月对国内外花溪牛肉粉及类似产品的市场情况、技术发展趋势、相关标准法规等进行了广泛的调研和查证，并形成了调研和查证报告。

2.标准起草阶段

2024 年 11 月至 2025 年 2 月，标准工作组根据调研和查证结果，提出立项申请，结合花溪牛肉粉及类似产品行业的发展实际，在企业标准的基础上，起草了团体标准草案。

3.征求意见阶段

2025 年 3 月~4 月，团体标准归口单位将工作组起草的标准在贵州省特色食品产业促进会平台进行公示并征求意见，公示结束后未收到反馈意见。

4.修改完善阶段

2025 年 4 月，标准起草工作组对标准草案逐条进行了查证，对标准草案及时进行了修改和完善，形成了标准送审稿。

5.专家审查阶段

2025 年 4 月前后，将由归口单位组织专家进行审查，并根据专家组的审查意见，对标准送审稿做进一步修改和补充完善，形成标准报批稿，并报请贵州省特色食品产业促进会批准发布。

三.标准编制原则和依据

1. 本标准编制遵循科学性、先进性、适用性和可操作性的原则。

2. 本标准编制的主要依据

2.1 国家法律法规的《中华人民共和国标准化法》

2.2 国内标准的国家强制性标准、国家推荐性标准、行业推荐性标准、团体标准（详见标准文本“2 规范性引用文件”一章以及 GB/T1.1-2020 标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则和 GB/T1.2-2020 标准化工作导则第 2 部分：标准内容的规定方

法)

四、标准技术主要内容及说明

1. 术语和定义一章由科学家、专家和公司产品研发团队确定。

2. 本产品标准技术要求是在贵州省生物技术研究所以及贵州省水稻研究所、贵州省辣椒研究所等科学家、教授、标准化专家指导下，公司根据产品功能设计要求和实验室反复测试数据确定：

2.1 原料要求只是对花溪牛肉粉的要求。

2.2 表 1 花溪牛肉粉成品感官要求是对花溪牛肉粉成品感官指标的要求。

2.3 表 2 花溪牛肉粉理化指标是对花溪牛肉粉成品的理化指标的要求。

2.4 表 3 花溪牛肉粉成品微生物限量是对花溪牛肉粉成品的要求。

3. 各项技术要求检验方法：

3.1 花溪牛肉粉成品感官要求是将适量样品置于洁净的白瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平，闻其气味，观察其色泽和形态，用玻璃棒蘸取适量样品，用温开水漱口品尝其滋味。

3.2 花溪牛肉粉成品理化指标分别按 GB 12456，GB 5009.11，GB5009.12，GB 5009.33，GB 5009.34 执行。

4. 检验规则参照了相近产品的有关要求确定。

5. 标志、包装、运输、贮存根据产品特点、相关要求确定。

六、与现行法律法规和强制性标准的关系

1. 本标准与现行法律法规、强制性标准是协调关系。

2.本标准包含强制性条款。

七、关于对重大分歧意见处理的说明

如果在标准制定过程中出现有重大分歧意见，应按专家组对团体标准送审稿的审查表决意见执行。

八、贯彻标准的要求和措施建议

1.主要起草单位的花溪牛肉粉生产企业和应在团体标准发布后制定宣传学习和贯彻实施的计划，并定期进行督促、检查和考核。

2.同时，各生产企业还应提出标准实施过程中需要采取的措施建议。

九、起草单位、主要起草人

1.起草单位：贵州省生物技术研究所以及贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司、贵州省现代农业发展研究所、贵州省天然产物研究中心、贵州食品工程职业学院、贵州省水稻研究所、贵州省辣椒研究所、贵州医科大学、贵州省特色食品产业促进会。

2.主要起草人：王辉、龙明秀、宋伟、张世涛、陈朝军、罗婧文、罗沙、王瑜、王成财、李文馨、王雪雅、邓茹月、王梅、尹立昊、陈旭、张想、李立郎、张朝举、陈晓宇、张洁、张峥嵘、王智旺、郭素娟、柳益。