

团体标准

《贵州特色食品 花溪牛肉粉 第3部分：汤料》

编制说明

一、任务来源

1.团体标准制定的背景和必要性

花溪牛肉粉作为贵州特色美食，有着深厚的文化底蕴和广泛的市场需求。近年来，花溪区大力推动牛肉粉产业发展，实现了从传统小吃向规模化产业的转变。汤料是花溪牛肉粉的关键组成部分，其品质直接影响着牛肉粉的口感和风味。为了进一步规范汤料的生产和使用，提高花溪牛肉粉的整体品质，制定专门的汤料团体标准成为产业发展的必然需求。

在花溪牛肉粉产业发展初期，汤料的制作多依赖于传统经验，缺乏统一的标准和规范。这导致不同商家的汤料在原料选用、加工工艺、口味等方面存在较大差异，影响了花溪牛肉粉的品牌形象和市场竞争力。此外，随着产业的规模化发展，汤料的生产逐渐走向工业化，需要有明确的标准来指导生产，确保汤料的质量稳定、安全可靠，满足消费者对高品质花溪牛肉粉的需求。同时，统一的标准也有助于规范市场秩序，促进产业的健康可持续发展。

2.团体标准制定的目的和意义

该团体标准的发布旨在为花溪牛肉粉原辅料中的汤料提供明确的技术规范和质量要求。通过标准化的手段，规范汤料的原料

选择、加工工艺、感官指标、理化指标、卫生指标等，确保汤料的品质和风味符合花溪牛肉粉的特色要求。同时，为企业在汤料的生产、采购、检验等环节提供统一的依据，提高生产效率，降低成本，保障产品质量的稳定性和一致性。

参照 GB 2707 《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽肉产品》、GB 7718 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 14881 《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》、GB 2762 《食品安全国家标准食品中污染物限量》、和 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的要求，花溪牛肉粉汤料包产品团体标准以指导、规范“花溪牛肉粉汤料包”产品的生产以及质量安全，确保生产者、经营者和消费者合法权益。

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，贵州省现代农业研究所、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用牛肉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，结合花溪牛肉粉用牛肉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 要求只是对花溪牛肉粉汤料的要求。

2.2 表 1 花溪牛肉粉汤料成品感官要求是对花溪牛肉粉汤料成品感官指标的要求。

2.3 表 2 花溪牛肉粉汤料理化指标是对花溪牛肉粉汤料成品的理化指标的要求。

2.4 表 3 花溪牛肉粉汤料成品微生物限量是对花溪牛肉粉汤料成品的要求。

3.各项技术要求检验方法：

3.1 花溪牛肉粉汤料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 花溪牛肉粉牛肉成品理化指标分别按 GB 5009.44、GB 5009.11 及 GB 5009.12 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：贵州省现代农业发展研究所、贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司、贵州省生物技术研究所以及贵州省天然产物研究中心、贵州省辣椒研究所、贵州省水稻研究所、贵州食品工程职业学院、贵州医科大学、贵州省特色食品产业促进会。

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