

团体标准

《贵州特色食品 花溪牛肉粉 第4部分：糊辣椒》

编制说明

一、任务来源

1. 标准制定的背景和必要性

明确糊辣椒在花溪牛肉粉中的原料选择、加工工艺、制作流程等环节的标准，使得糊辣椒的生产过程有章可循，确保每一份用于花溪牛肉粉的糊辣椒品质稳定。从糊辣椒的生产环境、添加剂使用、卫生指标等多方面进行严格规范，保障消费者能够食用到安全、健康的糊辣椒，进而提升花溪牛肉粉整体的食品安全水平。通过标准对糊辣椒的风味、口感、色泽等感官品质进行要求，促使生产企业提升糊辣椒制作工艺，让糊辣椒与花溪牛肉粉的其他食材更好地搭配，提升整碗牛肉粉的品质。

2. 团体标准制定的目的和意义

花溪牛肉粉作为贵州特色美食，有其独特的饮食文化内涵。标准化的糊辣椒制作有助于传承和发扬这种美食文化，同时在标准的引导下，也能鼓励企业在传统工艺基础上进行创新，开发出更符合现代人口味的糊辣椒产品，为美食文化注入新的活力。编制发布《贵州特色食品 花溪牛肉粉原辅料 第4部分：糊辣椒》团体标准有助于提升花溪牛肉粉整体的品牌形象。当消费者无论在何处品尝花溪牛肉粉，都能吃到品质稳定、口味一致的糊辣椒时，会增强消费者对花溪牛肉粉

品牌的认可度和忠诚度，有利于品牌的传播和推广。

3.标准制定的任务来源

本文件由贵州美之选食品有限公司提出申请，贵州省特色食品产业促进会立项，贵州省辣椒研究所、贵州省天然产物研究中心、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、标准的制定过程

1.前期调研阶段

2023年10月—2024年10月对贵州省花溪牛肉粉原辅料糊辣椒的市场情况、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—2025年2月，标准工作组根据调研和查证结果，结合花溪牛肉粉糊辣椒及类似产品行业的发展实际，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全国团体标准信息平台进行公示并征求意见，公示结束后共收到反馈意见5条。

4.专家审查阶段

2025年4月初，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辣椒研究所、西南大学等科学家、教授、标准化专家指导下，公司根据产品市场要求和实验室反复测试数据确定：

2.1 原料要求只是对生产糊辣椒的辣椒干的要求。

2.2 表 1 糊辣椒成品感官要求是对糊辣椒成品感官指标的要求。

2.3 表 2 糊辣椒成品理化指标是对糊辣椒成品的理化指标要求。

2.4 表 3 糊辣椒微生物限量指标是对糊辣椒成品的微生物限量指标要求。

3.各项技术要求检验方法：

3.1 糊辣椒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 糊辣椒成品理化指标分别按 GB 15691、GB 4789.3、GB 5009.11、GB5009.12、GB/T 5009.22、GB 5009.3、GB 5009.34GB 5009.44、GB 5009.4、DBS52/ 011 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、贮存根据产品的袋装包装方式以及特点、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.本标准不包含强制性条款。

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.主要起草单位的糊辣椒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，各糊辣椒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：贵州美之选食品有限公司、贵州省辣椒研究所、贵州省天然产物研究中心、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、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：王雪雅、汪德慧、王成财、李文馨、郑兴会、宋伟、张世涛、罗沙、周文德、王辉、陈朝军、罗文上、王梅、尹立昊、罗婧文、王瑜、李立郎、邓茹月、陈旭、张想、张洁、张峥嵘、张朝举、陈晓宇、王智旺、柳益、郭素娟。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	呈暗红褐色或浅朱红色，或间有辣椒炒制的焦黑色。	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。
滋味、气味	具有熟制辣椒特有的焦香味、香辣味。	
形 态	粉状或片状，无霉变无结块，无肉眼可见的外来杂质，均匀一致。	

表 2 理化及微生物指标

项目	要求	检测方法
水分/(g/100g)	≤9.5	GB 5009.3
总灰分(以干基计)/(g/100g)	≤9.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/Kg)	≤4.5	GB/T 5009.22
砷	符合 DBS52/011 的规定	
铅		
微生物限量指标		
酸不溶性灰分		
氯化物		