

浙江省计量与标准化学会 团体标准

《嵊州小吃 速冻小笼包产业标准体系 建设指南》 (征求意见稿)

编 制 说 明

《嵊州小吃 速冻小笼包产业标准体系建设指南》团体标准起草组

2025 年 6 月 30 日

《嵊州小吃 速冻小笼包产业标准体系》 编制说明

一、项目背景

(一) 小笼包产业发展现状

嵊州小笼包产业目前呈现出规模化、品牌化、国际化、数字化的显著特征，已从传统街头小吃升级为年产值超 140 亿元的富民产业，并在国内外市场持续扩张。截至 2025 年，全国嵊州小吃门店超 3 万家，从业者超 8 万人，产业规模达 140 亿元。其中，速冻工业化生产与线下门店协同发展成为核心模式。2023 年，嵊州小笼制作技艺被正式认定为第六批省级非物质文化遗产代表性项目，彰显了其在地方文化中的独特地位。同年，嵊州老面小笼包制作技艺更是在“味美浙江·百县千碗”名小吃（名点心）挑战赛中脱颖而出，荣获 50 佳名小吃中的十佳包子之一，其美味与匠心可见一斑。豆腐馅小笼包是嵊州小笼包的独特品种，不仅传统风味经典，还代表着地方文化的匠心和创新。在品尝嵊州老面小笼包的过程中，我们能够深刻感受到嵊州独特的味道，品味出这份非物质文化遗产的匠心独运。嵊州小吃承载千年传统文化，在历代传承实践中，创制形成以“小笼包、炒年糕、榨面”为代表的百余种小吃美食，已发展成为浙江省嵊州市富民增收的重要产业和引以为傲的城市名片。小笼包的制作技艺可谓是一门艺术，从和面、调馅到包制、上笼要经过 10 多道精心工

序。市内主营速冻小笼包的企业多达 53 家，年产值达 50 亿元。与此同时，嵊州小吃也面临着“品质难保、品牌难塑、品味难提”的产业困扰。

（二）标准制定的意义

嵊州通过标准化建设，门店统标提升了营业额，单品价格提高 20%以上。嵊州现有 3 万余家门店、10 万从业人员，标准化后年产值达 140 亿元，目标冲刺“双百亿”（市内外各 100 亿），可以窥见标准化对品牌和市场的积极影响。小笼包产业的规模化升级推动小作坊向标准化企业转型，如裘生记、吉昌荣等企业日产小笼包达 30 万只，年产值突破 1600 万元，带动就业超 9000 人。保障农户增收，通过“嵊情家味”区域公共品牌整合销售，带动 1600 余农户销售特产超 2000 万元，评估价值达 52.9 亿元。同时，通过速冻小笼包产业体系标准化有效地保障了食品安全与消费者权益。为了让消费者看得安心、吃得放心，嵊州为每份小吃原材料受检食材赋予唯一、可溯源“身份证”——“电子食安身份证”，通过专业认证保障食品安全，为小吃产业可持续健康发展再添保障。目前已生成“电子食安身份证”95 万余份，日均检测并赋证 2600 余份，在全市 15 个乡镇（街道）开展移动式巡回快检，形成“15 分钟快检服务圈”。据统计，目前嵊州共计节约检测费用超 1.5 亿元，有效解决原材料生产者送检远、费用贵等问题，大大促进了小吃产业做大做强。小吃，作为中华饮食文化的重要组成部分，承载着丰富的历史记忆和地域特色。嵊

州小笼包制作技艺作为“浙江省级非物质文化遗产”，其传承面临现代化冲击。标准体系通过规范传统工艺细节（如手工包制手法、酱香馅料配方），将口述经验转化为可量化、可教学的技术文本，使非遗技艺在产业化中避免“失真”。同时，标准也为创新预留空间，例如兼容“老面微波炉一分钟速食”等新技术应用，推动传统文化与现代消费需求融合共生。

（三）标准制定的必要性

构建速冻小笼包产业标准体系，是应对当前产业瓶颈、政策导向及市场变革的必然选择。嵊州虽有 3 万余家门店，但长期存在“小散弱”问题。作坊式生产导致工艺参数不统一（如发酵时间从 8-15 小时不等），冷链管理粗放引发解冻开裂、菌落超标等质量事故。通过构建速冻小笼包产业标准体系，统一原料、加工、检验要求，可从源头消除低质竞争，为行业设立质量“地板”。2023 年，浙江省政府提出“餐饮为民、餐饮乐民、餐饮富民”三篇文章精神，嵊州市也将小吃产业列为富民支柱，2024 年安排专项资金 2500 万元。近年柳州螺蛳粉、乐山钵钵鸡等地方小吃通过标准化实现百亿产值，对嵊州形成“标杆压力”。柳州螺蛳粉建立覆盖全产业链的 133 项标准，其经验表明：缺乏标准体系支撑的产业难以突破规模瓶颈。嵊州亟需构建自主标准生态，避免在“小吃经济”竞赛中掉队。嵊州市通过政策支持和专业管理，推动小吃产业的品牌化。当地政府不断加强标准化建设，深化品牌化运营，为小吃产业的传承与发展奠定了坚实基础。为了

打造“嵊州小吃”品牌，嵊州市成立了专门的领导小组和行业协会，这些联络站为当地小吃从业人员提供了有力的支持和帮助，成为了他们遇到困难时的坚强后盾。随着直播电商和冷链技术的快速发展，工人短缺是嵊州小笼包产业面临的一个重大挑战，品质管控问题也备受关注。构建标准体系也越发需要。目前，暂缺乏相关的速冻小笼包产业标准体系，缺乏统一的标准来规范市场行为和推动行业发展，可能带来市场秩序、产品质量等一系列问题。此外，标准体系为“嵊州小吃大脑及美食地图”等数字化平台提供数据接口，加速产业智慧化转型。《嵊州小吃 速冻小笼包产业标准体系建设指南》的制定与实施，是破解传统小吃“规模化困境”的关键路径。它以工艺传承为根、质量安全为纲、产业升级为翼，通过科学固化非遗技艺、全域管控食品安全、分级引导企业转型，为嵊州小吃注入可持续发展动力。该体系不仅是技术规范集合，更是连接文化保护、消费信任、区域共富与国际拓展的战略支点，对实现“中国小吃文化名城”向“全球小吃产业高地”的跃升具有不可替代的作用。

二、 工作概况

（一） 任务来源

本文件由绍兴市标准化研究院提出，通过浙江省计量与标准化学会《关于召开<嵊州小吃 速冻小笼包产业标准体系建设指南>团体标准立项论证会的通知》浙计标学发〔2025〕057号的立项文件。

(二) 起草工作基本情况

2025年5月本文件由绍兴市标准化研究院牵头，联合具有丰富实践经验和专业能力的单位组成标准起草组，支撑标准顶层设计、论证研制、应用实施等工作高效开展，并在充分查阅国内外相关文献、行业发展情况及技术发展趋势的基础上，遵循科学性、实用性和可操作性等原则，共同投入足够的专业技术力量和人力财务，经过多次对草案的修改和讨论。

于2025年6月13日，浙江省计量与标准化学会组织的立项论证会，专家一致同意通过立项。该标准的制定有现实的必要性和可行性。经专家质询讨论后，提出以下主要修改意见：

- 1、项目背景补充速冻小笼包产业特色、监管创新等内容；
- 2、标准体系框架按照产业实际增加包装材料、节能减排等相关内容。

经过标准起草组调整完善，形成最终的征求意见稿，针对立项建设书的完善内容，在本编制说明项目背景中进行了补充说明。

三、 标准编制的原则和依据

(一) 编制原则

1. 规范性原则

本文件贯彻执行国家及浙江省相关法律法规和政策，严格按照 GB/T 1.1-2020、GB/T 13016 给出的规则起草。

2. 科学性原则

本文件必须全面地、科学地指导速冻小笼包产业标准体系如何建设，在标准研制的过程中，深入研究了速冻小笼包现有的相关文件，不断完善标准内容，力求编制环节和内容科学合理、规范严谨。

3. 实用性原则

本文件制定的目标应该是引导行业技术进步、规范行业生产和管理，满足市场需求，指导相关企业建设速冻小笼包产业标准体系，标准条目具有可操作性和可实施性，便于行业从业者参照和实施。

(二) 编制依据

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、GB/T 13016《标准体系构建原则和要求》、GB/T 13017《企业标准体系表编制指南进行编制》的相关内容编制。

四、 标准的主要内容与预期效果

(一) 主要内容

本文件给出了速冻小笼包产业标准体系的构建原则、总体考虑、标准体系结构图、标准明细表编制、标准统计表和标准体系编制说明等方面的指导。

1) 构建原则：主要规定了适用性、系统性、开放性和创新性的相关内容。

2) 总体考虑：主要描述了标准体系的构建、结构和标准体

系组成等内容。

3) 标准体系机构图：包含了总体结构和体系结构。

4) 标准明细表：给出了标准明细表涉及的内容和表格样式。

5) 标准统计表：给出了标准统计表相关内容和表格样式。

6) 标准体系编制说明：给出了编制说明相关内容。

(二) 预期效果

1) 构建标准体系，规范速冻小笼包产业发展

通过《嵊州小吃 速冻小笼包产业标准体系》标准的实施，填补速冻小笼包产业标准体系的空白。为速冻小笼包产业构建标准体系提供指导，快速响应速冻小笼包产业的蓬勃发展和速冻小笼包市场对标准的需求，推动速冻小笼包产业标准体系的建设，从而推动整个速冻小笼包产业向规范化、科学化管理方向发展。

2) 运用标准体系，促进速冻小笼包质量提升

速冻小笼包产业标准体系的制定，有助于确保速冻小笼包产品达到统一的质量标准，从而提高产品的整体质量水平和市场认可度。同时标准化体系也鼓励企业采用新技术、新工艺，促进产品创新和产业升级，提高速冻小笼包产业的附加值和可持续发展能力。产品质量的提升也有助于提升速冻小笼包产品的国际形象，增强其在国际市场上的竞争力，满足更严格的出口标准和国际消费者的需求，有助于促进国际贸易和合作，为速冻小笼包产业的国际化助力。

3) 建立行业信誉，规范速冻小笼包市场竞争

通过速冻小笼包产业标准体系的制定，规范速冻小笼包市场，避免一些企业为了追求利润而进行虚假宣传和价格欺诈等不良竞争行为，损害消费者利益，破坏市场秩序。另外，标准的制定也有助于提高行业透明度，建立良好的行业信誉，吸引更多的投资和关注。行业的透明度让消费者看得见，消费者也能更加信赖放心购买的速冻小笼包产品，进而提高速冻小笼包销量。

五、 采用国际标准的程序及水平的简要说明

无

六、 与有关的现行法律、法规和国家、行业标准的关系

本文件符合现行的法律、法规和强制性国家标准的要求。

七、 标准实施建议

本文件拟作为浙江省计量与标准化学会团体标准进行发布，为推荐性标准。该标准的实施主要通过绍兴市标准化研究院和嵊州市嵊州小笼包企业联合会，组织速冻小笼包生产加工企业负责实施和培训等相关工作，指导速冻小笼包产业标准体系逐步完善，引领行业规范发展。

八、 标准编制过程中重大分歧意见的处理和依据

至目前，起草组无重大分歧意见。

九、 标准涉及的专利和知识产权说明

本文件发布机构和起草单位不承担识别相关专利和其他知识产权的责任。

十、 其他应允说明的事项

无。

《嵊州小吃 速冻小笼包产业标准体系》团体标准起草小组

2025 年 6 月 30 日