

备案号：

T/SZX

陕西质量技术监督协会团体标准

T/SZX 000—2025

潼关肉夹馍 品牌示范店验收规范

（征求意见稿）

XXXX — XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

陕西质量技术监督协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 验收流程 1

5 验收内容及要求 2

6 判定规则 2

7 整改与复验 2

附录 A 现场验收记录表 4

附录 B 感官评价方法 5

参考文献 6

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由 提出。

本文件由陕西质量技术协会归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

本文件由 解释。

潼关肉夹馍 品牌示范店验收规范

1 范围

本文件规定了潼关肉夹馍品牌示范店验收流程、验收项目指标、判定等方面的要求，描述了整改与复验的方法。

本文件适用于潼关肉夹馍品牌示范店验收工作。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

品牌

无形资产，包括但不限于名称、用语、符号、形象、标识、设计或其组合，用于区分产品、服务和（或）实体，或兼而有之，能够在利益相关方意识中形成独特印象和联想，从而产生经济利益（价值）。

[来源：GB/T 29185—2021，3.1]

3.2

示范店

经品牌管理方认证，在店面形象、产品品质、服务管理、文化展示等方面符合品牌要求的门店。

3.3

关键否决项

直接影响示范店认证资格的不合格项（含食品安全、品牌授权等）。

3.4

感官验证组

由协会专家+消费者代表（ ≥ 3 人）组成的现场品鉴团队。

4 验收流程

应按照以下流程进行验收：

- a) 申请提交：提交验收申请表及相关资料；
- b) 文件初审：初审内容包括门店及人员资质、品牌授权证明、门店建设图纸、供应链清单等；
- c) 现场核验并记录（记录表见附录 A）；
- d) 关键验收项、关键否决项验收、评分；
- e) 判定分级结果；
- f) 运营验证；
- g) 7 日追踪；
- h) 终审发证。

5 验收内容及要求

5.1 现场核验内容及要求应符合 T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 品牌示范店建设规范第 5 章～第 9 章的规定。

5.2 关键验收项及指标、分值见表 1。

表 1 关键验收项及分值

项目	细分	验收方法	合格指标	分值
店面环境	门头标准化	色差仪测色值+尺量尺寸	$\Delta E \leq 5$ (vs 标准色卡)	10
	明厨亮灶可视度	站在距玻璃 1.5m 处观察	卤煮区可视率 $\geq 95\%$	10
	餐具菌落总数	ATP 生物荧光检测仪抽检	RLU 值 ≤ 100	10
产品制作 (抽样基数为当日产量 10%)	卤肉中心温度	插入式测温仪	$93 \pm 2^\circ\text{C}$ (焖煮阶段)	10
	馍层数	横切面计数	≥ 12 层	10
	肉馍重量比	电子秤 (去袋)	$(100 \pm 5)\text{g}$ 馍: $(50 \pm 3)\text{g}$ 肉	10
	感官验证组评价	使用附录 B 方法评分	总分 ≥ 90 分 (满分 100)	10
服务管理	点单响应时间	暗访录像计时	≤ 60 秒	10
	客诉处理完备率	调取上月记录	100%闭环处理	10
	员工工艺知识	随机提问 3 名员工	正确率 $\geq 90\%$	10

5.3 关键否决项包括：

- a) 使用非授权原料（如非关中产区面粉）；
- b) 篡改卤制工艺（如高压锅替代文火焖煮）；
- c) 食品抽检菌落超标。

6 判定规则

分级判定依据如表2所示。

表 2 分级判定依据

验收结果	条件
通过	关键否决项合格率 100% + 总分 ≥ 90 分
限期整改	关键否决项合格率 100% + $70 \text{ 分} \leq \text{总分} < 90 \text{ 分}$
不通过	关键否决项出现不合格 或 总分 < 70 分

7 整改与复验

- 7.1 限期整改门店应在 15 个工作日内提交整改报告。
- 7.2 复验采用问题项加倍抽样（如原抽检 10 个肉夹馍复验增至 20 个）。
- 7.3 同一项目累计 2 次复验不通过取消示范店资质。

附 录 A
(资料性)
现场验收记录表

现场验收记录表见表A. 1。

表A. 1现场验收记录表（示例）

类别	验收项目	标准要求	实测值	采样图编码	验收员签名
硬件	门头色差	$\Delta E \leq 5$	3.2	TG2024001	张三
产品	馍层数	≥ 12 层	15	TG2024002	李四

附 录 B
（规范性）
感官评价方法

B.1 评分维度及权重

- B.1.1 馍体（30分）：酥脆度（咬压声检测 $\geq 65\text{dB}$ ）、温度（ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ）。
- B.1.2 卤肉（40分）：肥瘦比（3:7 切片验证）、咸度（食盐浓度1.2%—1.5%）。
- B.1.3 组合（30分）：肉汁渗透深度（横切面测量 $\geq 70\%$ ）、肉馍贴合度。

B.2 验收工具包要求

B.2.1 检测设备

- B.2.1.1 必配：电子秤（精度0.1g）、红外测温枪（量程 $-50\sim 300^{\circ}\text{C}$ ）。
- B.2.1.2 选配：水分活度仪（检测馍体含水量 $\leq 35\%$ ）。

B.2.2 记录工具

- B.2.2.1 带水印相机的验收APP（自动生成地理信息与时间）。
- B.2.2.2 采样袋编号与供应链溯源系统联动。

B.3 验收效率提要求

- B.3.1 单项验收平均耗时 ≤ 20 分钟。
- B.3.2 验收结果争议率 $< 5\%$ （通过工具包标准化）。
- B.3.3 年度复审合格率稳定在85%以上。

参考文献

- [1] GB/T 29185—2021 品牌 术语 第3.1条。
-