

东莞市标准化协会团体标准

《东莞米粉》编制说明

一、编制背景及意义

（一）立项背景

1、行业发展现状

东莞米粉作为东莞的传统特色食品，已有近 40 年的发展历史，经历了从家庭作坊到规模化生产的转变。目前，东莞米粉产量占珠三角地区市场份额的较大比重。然而，行业整体呈现出“小、散、弱”的特点，企业标准不统一、产品质量参差不齐，难以形成规模化、品牌化的市场竞争力。

2、行业痛点分析

标准缺失：目前，东莞米粉行业缺乏统一的国家标准或行业标准，企业多采用各自的企业标准，米粉中各理化指标等关键参数缺乏统一规范，导致产品质量不稳定。

品牌建设滞后：东莞米粉虽有一定知名度，但品牌意识较弱，15 家企业共设 33 个子品牌，品牌内涵缺乏深度，未能形成具有地方特色的品牌效应。

市场竞争力不足：东莞米粉销售渠道单一，主要依赖农贸市场，难以适应现代消费者对食品品质、包装设计和购买便利性的多样化需求。

（二）、立项意义

1、提升产品质量，促进行业规范化：制定团体标准可以统一东莞

米粉的原料、生产工艺、理化指标等关键参数，确保产品质量稳定，提升消费者对东莞米粉的信任度和满意度。

2、推动产业升级，增强市场竞争力：团体标准的制定将引导企业采用更先进的生产工艺和设备，提高生产效率和产品质量，推动行业从传统加工向现代化、规模化生产转型，提升市场竞争力。

3、助力品牌建设，提升区域影响力：通过团体标准的制定，可以统一东莞米粉的品牌内涵和市场推广策略，打造具有地方特色的米粉品牌，提升“东莞米粉”在全国乃至国际市场的知名度和影响力，为申请地理标志产品打下坚实的基础。

二、工作简况

东莞市标准化协会团体标准《东莞米粉》立项后，起草工作正式启动，首先由起草单位成立东莞市标准化协会团体标准《东莞米粉》起草小组（以下简称“起草小组”），制定了编制大纲和工作计划，收集了东莞米粉相关法律法规。经过资料收集整理和分析，经起草小组多次讨论沟通，充分交换意见，并在反复试验论证的基础上，起草小组提出了标准草案。之后，起草小组反复对草案研究讨论，修改后形成了标准初稿。标准初稿完成后，起草小组针对标准的框架、结构和条文进行了反复细致的讨论和修改，形成了标准征求意见稿初稿。

三、主要技术要求及编写依据

（一）编写依据

本标准在格式上严格按 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》给出的规则编写，并坚决遵守以下原则：

1、科学性

东莞市标准化协会团体标准《东莞米粉》的技术内容是在参考一系列相关资料后，结合东莞米粉的具体情况编制而成，力求标准内容合理准确。

2、适用性

在标准编制前和编制过程中，进行了大量的分析研究，查阅了相关文献资料，内容根据目前东莞米粉行业的实际应用和需求制定，保证了标准的适用性。

3、可操作性

标准所涉及到的技术要求对东莞米粉来说比较容易达到，可操作性强。

（二）标准的主要内容

1、术语和定义

本章节对东莞米粉、碎粉率、断条率、汤汁沉淀物等的术语和定义进行明确。

2、原辅料

本章节对东莞米粉的原辅料要求进行了规定。

3、要求

本章节对东莞米粉的感官要求、理化指标、食品安全要求、食品添加剂使用、净含量进行了规定。

4、生产加工过程要求

本章节对东莞米粉的生产加工过程要求进行了规定。

5、试验方法

本章节对东莞米粉的试验方法，包括感官检验、理化检验、食品安全要检验、净含量检验等进行了规定。

6、检验规则

本章节对东莞米粉的检验规则，包括抽样、检验分类、判定规则等进行了规定。

7、标签、标志、包装、运输及贮存

本章节对东莞米粉的标签、标志、包装、运输及贮存要求进行了规定。

标准起草小组

2025年8月10日