《温县酸辣粉》

团体标准编制说明

一、编制背景、目的和意义

1. 编制背景

温县酸辣粉作为地方特色食品，现有生产企业超33家，年产酸辣粉约7.2亿桶。温县素有“中国速食调味料之都”的美誉，拥有速食调味料企业56家，年速食调味料产能高达60万吨。温县的速食调味料广泛应用于肉制品、复合调味料、方便和调理食品、休闲食品、餐饮等诸多领域，其中为全国80%的酸辣粉供给调料需求。温县酸辣粉产业及其相关配套产业在当地经济中占据重要地位。

河南省2022年发布《河南酸辣粉产业发展行动计划》，明确提出“打造地方特色酸辣粉品牌集群”，温县作为核心产区，亟需通过标准化建设响应省级政策，推动产业升级。

2. 目的

旨在规范温县酸辣粉从原料到感官特性、理化指标等成品质量的关键环节，明确技术指标和检验方法。通过限定污染物、添加剂使用范围及微生物指标，保障消费者健康，降低食品安全风险。引导企业优化工艺、提高效率，推动产业集群化、标准化生产，提升产品竞争力，助力地方经济高质量发展。

3. 意义

结合温县酸辣粉调味包产业，确保标准技术指标科学合理，符合现代食品工业发展趋势。通过标准化降低企业生产成本、重复检测成

本，提升产业整体效益。保障消费者知情权和选择权，增强市场信任度；带动温县调味料加工等上下游产业发展，助力乡村振兴。

4. 标准适用范围

规定了温县酸辣粉的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。适用于温县酸辣粉。

二、编制过程

1. 调研

在编制本标准的过程中，对温县酸辣粉生产的现状、相关食品安全国家标准进行了广泛调研和研究，收集相关法律法规、标准规范及企业酸辣粉产品、调味料包检测报告等，了解了温县酸辣粉各企业对产品质量验收的需求和意见。

2. 立项

编制组向河南省标准化协会提出立项申请，经审查批准后，2025年7月3日正式立项。

3. 起草

标准起草工作组搜集温县酸辣粉生产资料、酸辣粉调味包检测报告资料等，撰写形成标准草案，并与酸辣粉生产企业对草案内容进行讨论沟通，2025年8月11日形成征求意见稿。

三、标准编制原则和依据

1. 编制原则

a、本标准按照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》的要求进行编制。

b、科学性原则：标准的内容应基于科学的理论和实践经验，能够准确反映温县酸辣粉的要求。

c、适用性原则：标准应充分考虑温县酸辣粉的特点，具有较强的适用性和可操作性。

d、协调性原则：标准应与国家相关法律法规、标准规范相协调，避免出现矛盾和冲突。

e、前瞻性原则：标准应适当考虑行业的发展趋势，具有一定的前瞻性，为未来的发展留有余地。

2. 依据

依据主要包括：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准食品 微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品

GB/T 23587 粉条

GB/T 27591 纸碗

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 34321 食用甘薯淀粉

GB/T 40772-2021 方便面

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

SB/T 11194 方便面调味料

四、主要解决问题

目前温县生产酸辣粉企业执行标准为国标方便面标准，缺乏酸辣粉的统一质量标准，存在原料品质差异大、产品质量参差不齐等问题。通过团体标准的制定可以规范生产和品质要求。温县酸辣粉

具有独特的地域文化和传统工艺，制定标准可防止仿冒产品冲击市场，维护原产地声誉。

温县酸辣粉依托温县调料包产业，具备独特风味和营养价值，目前无专属标准，通过标准化建设可以打造区域品牌，提升市场辨识度。

五、主要内容确立的依据

1、术语和定义

“在温县加工生产”，突出产品的地理属性，与其他地区酸辣粉形成差异，呼应温县作为“中国速食调味料之都”的产业定位，保护地域品牌。

2、原辅料

食用淀粉符合GB 31637（食用淀粉国标）和GB/T 34321（食用甘薯淀粉），确保核心原料（红薯淀粉）的纯度和安全性；山药粉符合GB 19640（冲调谷物制品），山药粉作为特色原料符合谷物类制品的通用安全要求。

调味料包强化除符合GB 31644（复合调味料）外，额外规定微生物限量（表1），温县作为“调味料之都”，调味料是产品核心竞争力，需通过更严格的微生物控制（如菌落总数 $\leq 10^4$ CFU/g）保证风味和安全，区别于通用标准。

3、感官要求

保证产品具有“应有的色泽和滋味”，无异味和可见杂质，是消费者对食品的基本期待，也是区分合格与不合格产品的直观指标；检验方法采用“自然光下观察、品尝”，依据感官评价的通用实践，确保操作简单可执行。

4、理化指标

粉饼指标：水分 $\leq 14.0\text{g}/100\text{g}$ （粉饼），控制粉饼干燥度，避免霉变；铝 $\leq 200\text{mg}/\text{kg}$ ，防止加工过程中非法添加含铝添加剂，符合GB 2760对铝残留的限制。

油脂指标：酸价 $\leq 5.0\text{g}/\text{mg}$ 、过氧化值 $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ （含油脂配料包），油脂氧化会导致风味劣变和安全风险，需通过指标控制油脂新鲜度。

复水时间 $\leq 5\text{min}$ ：依据方便食品的“便捷性”需求，确保产品能快速泡发，符合消费者对速食产品的使用预期。

铅 $\leq 0.4\text{mg}/\text{kg}$ ：严于食品安全国家标准GB 2762（污染物限量）对食品中铅的通用要求。

5、安全指标

微生物限量参考GB 4789系列微生物检验标准，结合速食食品的存储和食用特点，设定合理的微生物阈值，平衡安全性与产品保质期。

污染物及农药残留限量等直接引用GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763系列等国家标准。

5、计量要求

净含量依据《定量包装商品计量监督管理办法》，确保计量准确。

6、检验规则

出厂检验（感官、水分等）和型式检验（全项目），依据质量控制的常规逻辑——出厂检验快速筛查关键指标，型式检验定期全面验证，确保产品持续合格。

微生物指标不合格“不得复检”，依据致病菌污染具有不可逆性，需严格拒收；其他指标允许复检，依据非微生物指标可能因抽样误差导致偏差，给予纠正机会。

6、标志与包装

标志符合GB 7718、GB 28050要求，包装储运标志按GB/T 191规定执行。要求标注“温县酸辣粉”，明确产品身份和地域属性，同时保障消费者知情权（如成分、保质期等）。产品的包装材料根据使用的包装材质不同，分别应符合食品安全国家标准包装材料的要求。

六、预期效果

1、规范生产与质量管控：通过明确原辅料要求、感官指标、理化指标及微生物限量，统一生产标准，减少因原料混杂、工艺不规范导致的质量差异，提升产品质量稳定性。

2、强化地域特色与品牌辨识度：通过术语定义限定“温县加工生产”，并要求标志注明“温县酸辣粉”，突出地域属性，助力形成特色产品标识，增强市场辨识度。

3、保障食品安全与合规性：严格对接GB 2760（食品添加剂）、GB 2762（污染物限量）等国家强制标准，明确检验规则，降低食品安全风险，确保产品符合国家监管要求，便于市场监督管理。

4、规范全链条流通环节：对包装材料、运输、贮存的要求，保障产品在流通环节的质量稳定，减少变质或污染风险，提升消费者食用体验。

5、为产业发展提供依据：统一的技术要求和检验规则为当地生产企业提供明确的生产指引，促进产业标准化、规范化发展，助力形成有序的市场竞争环境。

七、与法律法规及强制性标准的关系

本标准在编制过程中严格遵守国家相关法律法规和强制性标准的要求，与法律法规及强制性标准相协调。

□ 本标准与国家现行相关标准未发生冲突

□ 该标准涉及相关专利技术为：不涉及专利技术

八、重大分歧意见

在标准编制过程中，未出现重大分歧意见。对于征求意见过程中收到的不同意见，编制组通过充分沟通和协商，达成了一致意见。

九、标准性质

本标准属于行业自愿参与的管理规范类团体标准。

十、现行标准废止

无

十一、其他说明

无

《温县酸辣粉》团体标准编制组

2025 年 8 月 11 日