**广西物品编码与标准化促进会团体标准**

**《****柳州螺蛳粉辣度等级划分》**

**编制说明**

**（征求意见稿）**

**广西生态工程职业技术学院**

二○二五年九月一十五日

**团体标准**

**《****柳州螺蛳粉辣度等级划分》**

**编制说明（征求意见稿）**

一、任备来源、起草单位

2025年9月，广西物品编码与标准化促进会关于批准下达2025年第十九批（共1项）团体标准制修订计划项目的通知（桂标处〔2025〕88号），正式批准立项团体标准《柳州螺蛳粉辣度等级划分》，由广西生态工程职业技术学院、广电计量检测（南宁）有限公司、广西螺霸王食品科技有限公司协作参与，共同负责该标准的起草制定工作。

二、立项的必要性

预包装柳州螺蛳粉是近年来广西传统小吃食品发展起来的极具广西地方特色的明星产业，更是柳州市委市政府打造的产业转型的典型，也是我区实行产业升级转型的成功案例。其发展短短的几年时间，不仅产品蜚声中外，产值超过百亿，而且也成就了“小米粉，大产业”的奇迹。习近平总书记视察广西时对柳州螺蛳粉产业发展作出重要指标，要求把住质量安全关，推进标准化、品牌化。广西壮族自治区人民政府办公厅关于《加快推进柳州螺蛳粉及广西优势特色米粉产业高质量发展实施方案》明确提出，要“建立并完善特色米粉全产业链标准体系，规范种养、生产和经营行为”。柳州市《关于推动柳州螺蛳粉全产业链标准体系建设意见》第三章标准体系建设任务中也提出：“以促进柳州螺蛳粉标准化工作的协调性、提升螺蛳粉质量安全水平为目标，完善以食品基础、食品安全、食品质量控制管理与追溯为主的基础通用标准体系”。自治区市场局先后发布实施的DB/T 2468—2022《预包装柳州螺蛳粉操作技术规范》、自治区卫生健康委发布实施的广西食品安全地方标准 DBS 45/034《柳州螺蛳粉》为了顺应柳州螺蛳粉产业高质量发展需要，前后进行了两次标准修定、柳州市市场局投入大量人力物力组织社会力量围绕柳州螺蛳粉这一产业编制了《预包装柳州螺蛳粉用螺蛳肉汤料包生产操作规范》等大量柳州市市级地方标准。但随着柳州螺蛳粉产业的高速发展，受众面越来越广，不同地域、不同年龄层消费者对柳州螺蛳粉口味要求不一。“辣”是柳州螺蛳粉的一大特色之一，但消费者对柳州螺蛳粉的辣度接受能力有高有低，有的喜欢高辣，有的喜欢低辣，有的喜欢微辣……，但目前对柳州螺蛳粉的辣度并未有统一的分级标准，对产品辣度高低无法进行量化比对，不同企业生产的柳州螺蛳粉辣度也无法进行比较，导致对柳州螺蛳粉辣度有要求的消费者无从选择，不利于柳州螺蛳粉产业的进一步发展。

制定柳州螺蛳粉辣度等级划分标准，不仅能满足不同口味消费人群的消费喜好，而且有利于柳州螺蛳粉市场的规范和管理，对推动柳州螺蛳粉产业的标准化工作，促进科技进步和质量水平的提高具有积极意义。

三、标准起草过程

 **（一）成立标准编制工作组**

团体标准《柳州螺蛳粉辣度等级划分》项目任务下达后，由广西生态工程职业技术学院牵头成立了标准编制工作组，编制工作组起草制定了标准编写方案和进度安排，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。

编制工作组下设二个组，分别是资料收集组、草案编写组。资料收集组负责国内有关柳州螺蛳粉相关的文献资料的查询、收集和整理工作。

草案编写组负责起草标准草案、标准征求意见稿和标准编制说明（征求意见稿）、标准送审稿及标准编制说明（送审稿）的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

**（三）研讨确定标准主体内容**

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，召开了标准编制会议，对标准的整体框架进行了研究，并对标准的关键性问题进行了初步探讨。经过研究，标准的核心构架主要包括术语和定义、（柳州螺蛳粉）辣度等级划分和辣度量化。

**（四）调研、形成文本草案、征求意见稿**

2025年7月，标准编制工作组根据企业实地调研工作开展情况，查阅相关文献资料，并对柳州螺蛳粉辣度进行了专项抽检分析。在此基础上，工作组对柳州螺蛳粉辣度等级划分进行了系统总结，形成了标准的基本构架，并对相关内容进行了充分讨论，明确了项目的工作任务和具体安排。

2025年8月～9月，在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关食品辣度等级划分，并结合已获取的柳州螺蛳粉辣度数据分析结果的基础上，按照简化、适用、统一等原则编制完成团体标准《柳州螺蛳粉辣度等级划分》（草案）。

2025年9月，标准起草工作组到广西螺霸王食品科技有限公司、广西螺状元食品科技股份有限公司、广西善元食品有限公司、广西美申园食品科技集团有限公司、广西觉味之城食品科技有限公司、广西优悦食品有限公司等代表性企业对不同品种柳州螺蛳粉配料包加工情况进行分组实地调研学习。通过实地调研，掌握各企业柳州螺蛳粉对辣椒品种的选择和配料包辣度的要求。并实际征求意见，通过收集反馈的意见，标准编制工作组多次召开标准研讨会议，对标准草案进行了反复修改和研究讨论。进一步讨论完善标准草案，形成团体标准《柳州螺蛳粉辣度等级划分》（征求意见稿）和（征求意见稿）编制说明。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

**（一）标准主要内容及依据**

1、适用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析柳州螺蛳粉各类产品辣度当前现状，调研柳州螺蛳粉辣度等级划分的可行性，在现有国家、行业标准相关辣度等级划分原则的基础上，结合柳州螺蛳粉生产企业的实际情况总结起草的，符合当前柳州螺蛳粉产业发展方向与市场需求，对解决柳州螺蛳粉产业当前发展瓶径，推动柳州螺蛳粉产业健康发展，具有较强的实用性和可操作性。

2、协调性原则

⑴ 本标准定位为预包装柳州螺蛳粉生产企业柳州螺蛳粉产品使用（实体门店也可参照执行），规定了预包装柳州螺蛳粉辣度等级划分和量化方法，因此在技术内容上，力求与有关国家标准、地方标准相协调，例如GB/T 21266—2007 《辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法》、GB/T 40348—2021《植物源产品中辣椒素类物质的测定 液相色谱-质谱/质谱法》、DB50/T 870-2018《麻辣火锅底料辣度量化及等级划分》，同时，也参考与柳州螺蛳粉相关的地方标准，如DBS 45/034—2021《广西食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》等标准，根据柳州螺蛳粉实际情况进行辣度等级的合理划分和制定辣度量化检验方案。

⑵ 格式上按照 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》的规定进行编写。

3、前瞻性原则

本文件在兼顾当前柳州螺蛳粉辣度等级划分现实情况的同时，还考虑到了柳州螺蛳粉辣度发展的趋势和需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对柳州螺蛳粉辣度等级范围的扩大指导。

**（二）编制依据**

本标准严格按照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》的规则起草，标准主要内容参考各类型食品辣度等级划分和辣度量化等相关标准要求，结合柳州螺蛳粉辣度抽样检验数据进行综合分析、考量起草。

 **（三）与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况**

经查阅，与“辣度”相关的标准主要有8项。

1. GB/T 21266—2007《辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法》、GB/T 40348—2021《植物源产品中辣椒素类物质的测定 液相色谱-质谱/质谱法》适用于植物源产品如辣椒、辣椒制品中辣度的定义、辣度的量化测定。

2. DB50/T 870—2018《麻辣火锅底料辣度量化及等级划分》适用于麻辣火锅底料辣度量化及等级划分。

3. T/CSIQ 77002—2020《含辣调味品辣椒素类物质含量的测定及辣度分级》则是对含辣调味品辣椒素类物质含量（辣度）的测定以及如何进行辣度等级的划分。

4. DBS45/034—2021《广西食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》主要涉及柳州螺蛳粉的定义和分类，但并未涉及柳州螺蛳粉的辣度及辣度分级问题。

上述所列标准皆是对植物源类食品如辣椒、辣椒制品及麻辣火锅底料、含辣调味品辣度的量化和辣度的分级，并未涉及柳州螺蛳粉的辣度及辣度分级问题。同时，基于预包装柳州螺蛳粉是由多种含辣料包组成的特点，如何取样量化辣度以及如何对辣度进行合理分级，这与上述所列标准存在一定差异性。因此，上述标准均无法完全适用于本团体标准所规定的柳州螺蛳粉辣度量化和辣度等级划分。广西也未制定有地方或团体标准《柳州螺蛳粉辣度等级划分》。

本标准的内容与现行的法律、法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合GB/T 1.1—2020的要求。

五、标准主要内容及依据

 **（一）标准名称**

根据广西物品编码与标准化促进会关于批准下达2025年第十九批（共1项）团体标准制修订计划项目的通知（桂标处〔2025〕88号）要求确定。

**（二）范围**

本文件的制定，是基于目前从国家、行业、地方及团体各级标准尚无针对预包装柳州螺蛳粉辣度量化及辣度等级划分的情况，因此，本文件的适用范围是柳州螺蛳粉辣度量化和等级划分。

**（三）术语和定义**

本文件的术语和定义共有3条，其中“柳州螺蛳粉”的定义引至DBS45/ 034—2021中3.1条；“辣度”引至GB/T 21266—2007中3.2条；“辣椒素类物质”则引至GB/T 40348—2021中3.1条。

**（四）辣度等级划分**

1、柳州螺蛳粉辣度情况分析

对随机抽取的24批次预包装柳州螺蛳粉进行了辣度分析（见附表1），从表1辣度检验结果看，24批次样品中，未检出辣度样品为1个，占4%，辣度在30～39范围内的样品有3个，占12.5%，辣度在40～49范围内的样品有19个，占79.2%，也就是说预包装柳州螺蛳粉辣度在40～49范围的占大多数，只有少数辣度在30～39范围内。

2、柳州螺蛳粉辣度等级划分

本文件综合参考了DB50/T 870—2018对麻辣火锅底料辣度等级划分及T/CSIQ 77002—2020对含辣调味品辣度分级的模型，并结合对30批次预包装柳州螺蛳粉样品辣度的抽样分析（见附表1），找出其与预包装柳州螺蛳粉共性的一面以及柳州螺蛳粉辣度特殊性对柳州螺蛳粉进行了辣度等级划分。柳州螺蛳粉辣度等级划分见表1。

表1 柳州螺蛳粉辣度等及划分及辣度标示方法

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 辣度范围 | 标示辣度（°） | 辣度等级 |
| 1 | 30～39 | 36 | 低辣 |
| 2 | 40～49 | 45 | 中辣 |
| 3 | 50～59 | 52 | 高辣 |
| 4 | 60～69 | 65 | 特辣 |
|  注：36°：能够明显感觉到的辛辣刺激，不需要忍受；45°：有明显的辛辣刺激，不需要刻意忍受；52°：有强烈的辛辣刺激，勉强能够忍受；65°：有特别强烈的辛辣刺激，持续刺激时不能忍受。 |

对照表1可知，预包装柳州螺蛳粉79.2%为中辣，12.5 %为低辣，仅有一例为不辣，按照柳州螺蛳粉地方标准（DBS45/ 034—2021中3.1）的定义，预包装柳州螺蛳粉必须配有辣椒油配料包，因此，未检出辣椒素类物质可能以仪器灵敏度有关。

四、与现行法律法规和有关标准的关系

本标准在现行法律法规的框架内起草，引用或参照相关法律法规的有关规定，与现行法律法规和强制性国家标准保持协调一致，没有矛盾或冲突，涉及GB/T 21266—2007《辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法》、GB/T 40348—2021《植物源产品中辣椒素类物质的测定 液相色谱-质谱/质谱法》、DBS45/034—2021《广西食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》、DB50/T 870—2018《麻辣火锅底料辣度量化及等级划分》、T/CSIQ 77002—2020《含辣调味品辣椒素类物质含量的测定及辣度分级》等，并按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》制定。

五、采用国际标准或国外先进标准的情况

本标准未采用国际标准的内容，国内没有与本标准相同的标准。

六、重大意见分歧的处理结果和依据

 本标准研制过程中无重大分歧意见。

七、自我承诺

 本标准内容与各项指标不低于相关国家强制性标准、推荐性国家标准和行业标准。

八、实施标准的措施

该团体标准发布实施后，编制组将加大推进标准落地力度，具体措施如下：

1、加强宣传：通过多渠道广泛宣传标准，提升公众和行业的认知度；

2、宣贯培训：尽快组织，对广西相关单位/企业开展标准化宣贯培训，主要内容为政策宣传、开展建设培育辅导工作、并以此项标准为参考，继续开展柳州螺蛳粉产业标准化体系方面团体标准的研制；

3、政策扶持：提请政府相关部门出台相关激励政策，如税收优惠，鼓励企业采纳标准；

4、示范推广：选取标杆企业进行示范，组织交流活动，分享成功经验；

5、监督检查：建立定期检查和评估机制，确保标准有效实施；

6、技术支撑：建立技术咨询平台，加强与科研机构合作，为标准的持续改进提供技术支持；

7、国际合作：与国际接轨，借鉴国际先进经验，提升标准的国际化水平；

8、消费者参与：提高消费者对追溯技术的认识，鼓励其选择符合标准的产品，同时收集消费者反馈以优化标准。

九、其他应予说明的事项

关于本文件第5.1条“样品处理”问题。本文件样品处理未完全参照GB/T 21266、DB50/T 870、T/CSIQ 77002的处理方式，是基于柳州螺蛳粉是由多料包组合而成，每个料包的原料组成较为复杂，辣椒不仅只有辣椒油添加，其他配料包也可能有添加，如果按每一个料包分别检验辣度后再加和，不仅增加了企业的检验成本，而且也浪费大量的检验时间，故本文件参照DBS45/ 034的模式，将所有配料整体视为半固体调味料，均匀混合后按本文件第5.1的“样品处理”方式进行样品处理，既降低了检验成本，提高了检验效率，也保证了辣度检验的准确性。

 标准编写组

2025年9月15日