**广西物品编码与标准化促进会团体标准**

**《重要产品追溯操作规程 柳城云片糕》**

**编制说明**

**（征求意见稿）**

**广西生态工程职业技术学院**

二○二五年九月二十五日

**团体标准**

**《****重要产品追溯操作规程 柳城云片糕》**

**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年第二十一批（共1项）团体标准制修订计划项目的通知（桂标处〔2025〕93号），正式批准立项团体标准《重要产品追溯操作规程 柳城云片糕》，由广西生态工程职业技术学院、柳州市穗柳饼家实业有限责任公司、柳州市锦桂楼食品有限公司协作参与，共同负责该标准的起草制定工作。

二、立项的必要性

柳城云片糕最早出现于清乾隆年间(1736～1795年)广西柳城县城关镇，其制作技艺古老独特，是广西著名特色小吃，2011年被评为柳州市非物质文化遗产、2012年被评为自治区非物质文化遗产。近两年柳城县云片糕成品总产量591.1吨，实现产值达2334万元，有效带动2900多人，成为乡村振兴的重要产业引挚，是当前柳州市政府大力推进的特色食品产业化项目之一。近年来，柳城云片糕不合格事件时有发生，各地也不定期接到消费者对一些品牌的质量投诉案件，影响云片糕产业的发展。目前云片糕除按糕点分类，其质量指标可执行GB/T 20977—2007 《糕点通则》、安全指标可执行GB 7099—2015 《食品安全国家标准 糕点》、生产卫生规范可执行GB 14881—2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》外，尚无云片糕质量安全追溯操作规程方面的标准。从国内外具体实施可追溯体系的效果来看，规范化的追溯体系是一种能够有效预防和改善食品质量安全问题的管理工具。因此，本标准针对预包装云片糕具体行业特点，从可操作性角度出发，建立柳城云片糕质量安全管理体系和可追溯体系，坚持产管结合、源头控制，完善柳城云片糕生产、贮运、销售等各环节无缝对接的质量安全监管制度和信息平台，实现食品链全程信息的透明化，不仅对帮助柳城云片糕生产企业和监管部门进行产品质量分析，提高产品透明度，提高消费者购买信心，并为产品召回提供技术支撑外，还对柳城云片糕产业质量稳定，可持续发展具有重大意义。

三、标准起草过程

 **（一）成立标准编制工作组**

团体标准《重要产品追溯操作规程 柳城云片糕》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城云片糕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、追溯信息基本内容、追溯程序确立、追溯程序指示、追溯程序验证与改进。

**（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，查阅与云片糕制作技艺、安全质量标准相关的文献资料。在此基础上，工作组对柳城云片糕安全追溯进行了系统总结，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与“云片糕”有关的标准和相关追溯方面的标准法规并进行了深入研究。同时，结合国内政府相关部门发布的有关追溯方面的政策法规、文件要求以及业内专家学者的论文与学术报告，对比分析了国内外追溯信息记录的要求和内容，确定了本标准的制定原则和框架结构。并按照简化、适用、统一等原则编制完成团体标准《重要产品追溯操作规程 柳城云片糕》（草案）。

2025年9月，标准起草工作组到柳州市穗柳饼家实业有限责任公司、柳州市锦桂楼食品有限公司、柳城县凤山镇顺兴食品厂、柳城县凤山福寿饼厂、柳州市金波食品科技有限公司等代表性企业对不同品种云片糕加工情况进行分组实地调研学习。向有实际工作经验的技术人员请教与咨询，就标准框架和内容进行了详细研讨和修改，2025年9月，标准起草工作组在柳州召开专家会议，对标准草案进行进一步讨论和修改。起草组根据专家提出的意见对标准进行了修改和完善，形成团体标准《重要产品追溯操作规程 柳城云片糕》（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）标准编制原则**

1、与相关国家标准、地方标准相协调

⑴ 本标准定位为柳城云片糕（其他云片糕可参照执行）生产企业应用，规定了建立和实施柳城云片糕食品链追溯体系的信息记录要求，因此在技术内容上，力求与有关国家标准相协调，例如GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》、GB/T 22005—2009《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》，同时，也参考与柳城云片糕相关的国家标准，如GB/T 20977—2007《糕点通则》、GB 7099—2015《食品安全国家标准 糕点、面包》等标准，根据柳城云片糕实际生产加工流程进行详尽要求。

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》和《GB/T 20001.6—2017 标准编写规则 第 5 部分：规程标准》与 GB/T 20001.5-2017 《标准编写规则 第 5 部分：规范标准》的规定进行编写。

2、可操作性原则

在标准的可操作性方面，我们探索一种连贯合理、可操作性强的追溯实现方式，确定“向前一步，向后一步”的追溯原则，即每个参与追溯的柳城云片糕生产企业或企业内生产流程各环节只需要向前溯源到产品的直接来源，向后追踪到产品的直接去向。只要参与追溯的组织之间就信息共享的相关协议达成共识，就可以实现食品链的可追溯性。

3、灵活性原则

目前，广西柳城云片糕生产企业众多，在生产加工方面整体上有共性，在局部也有各自的特点，这就导致因加工方式不同，可能在生产流程信息传递方面会存在一定差别，基于此，在标准制定过程中，通过到生产企业进行实地调研和参考柳城云片糕相关方面标准，归纳总结出一些共性的指标和因素，按照生产工艺流程的先后顺序逐一列出后进行指导和规范。同时，在能够实现基本追溯目的的前提下，允许企业根据实际情况对追溯信息进行适当变更。

**（二）标准主要内容及依据**

**标准名称：**重要产品追溯操作规程 柳城云片糕

**依据：**

根据广西物品编码与标准化促进会关于批准下达2025年第二十一批（共1项）团体标准制修订计划项目的通知（桂标处〔2025〕93号）要求确定。

**条文：**

1 范围

本文件界定了柳城云片糕追溯的术语和定义，规定了追溯信息基本内容、追溯程序确立、追溯程序指示、追溯程序验证与改进。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内柳城云片糕追溯操作和管理。

**依据：**

本条规定了建立和实施柳城云片糕生产加工追溯体系所覆盖的内容及适用范围。

**条文**

2 术语和定义

2.1

柳城云片糕

以糯米或糯米粉为主料，添加白砂糖，添加或不添加食用植物油、籽类、凉果等为辅料做夹心，经炒米、磨粉、陈化、润糖、调粉、添加夹心、制糕坯、蒸制炖化成型、冷却、切片、包装而成的具有广西柳城特色的熟粉类糕点。

**制定依据：**

柳城云片糕种类较多，就夹心面言，有夹心和非夹心两类等，夹心可根据消费者口位加入不同的辅料；就主料而言有用糯米经炒制磨成粉也有直接用糯米粉。本条根据到云片糕生产企业现场实地调研，收集并分析柳城云片糕生产工艺，参照与之工艺相近的T/CZBXBZ 010—2024 《龙湖炖糕（云片糕）》的基础上，做一定修改，使柳城云片糕生产工艺更接近生产实际，产品质量安全追溯更精准到位。

**条文**

2.2

陈化

将炒制过的糯米粉在阴凉处存放以使其缓慢散热、汲取空气中水分返潮的过程。

**制定依据：**

本条根据到柳城云片糕生产企业现场实地调研，收集并分析柳城云片糕生产工艺，参照与之工艺相近的T/CZBXBZ 010—2024 《龙湖炖糕（云片糕）》的基础上，做一定修改，使柳城云片糕生产工艺更接近生产实际，使追溯更为精准到位。

**条文**

2.3

润糖

将白砂糖按一定比例加水熬煮、搅拌至返砂均匀，放入缸中陈化，使其互相浸透的过程。

**制定依据：**

本条根据到柳城云片糕生产企业现场实地调研，收集并分析柳城云片糕生产工艺，参照与之工艺相近的T/CZBXBZ 010—2024 《龙湖炖糕（云片糕）》的基础上，做一定修改，使柳城云片糕生产工艺更接近生产实际，使追溯更为精准到位。

条文

2.4

加夹心

加入籽类、凉果等辅料作为夹心。

**制定依据：**

本条根据到柳城云片糕生产企业现场实地调研，收集并分析柳城云片糕生产工艺，参照与之工艺相近的T/CZBXBZ 010—2024 《龙湖炖糕（云片糕）》的基础上，做一定修改，使柳城云片糕生产工艺更接近生产实际，使追溯更为精准到位。

条文

2.5

蒸制（炖糕）

本条根据到柳城云片糕生产企业现场实地调研，收集并分析柳城云片糕生产工艺，参照与之工艺相近的T/CZBXBZ 010—2024 《龙湖炖糕（云片糕）》的基础上，做一定修改，使柳城云片糕生产工艺更接近生产实际，使追溯更为精准到位。

条文

2.6

追溯单元

需要对其历史、应用情况或所处位置的相关信息进行记录、标识并可追溯的单个产品、同一批次产品或同一品类产品。

[来源：GB/T 38155—2019，2.4]

**制定依据：**

本条主要依据GB/T 38155—2019中2.4的定义对追溯单元进行了定义。

条文

2.7

追溯码编码

追溯系统中对追溯单元进行唯一标识的代码。

[来源：GB/T 38155—2019，2.10]

**制定依据：**

本条主要依据GB/T 38155—2019中2.10对追溯码编码进行了定义。

**条文**

2.8

产品批次

采用相同的原料、相同的环境、相同的工艺、同期生产或制造的具有相同（或相近）性能特征的一定数量的产品。

[来源：GB/T 38155—2019，2.19]

**制定依据：**

本条主要依据GB/T 38155—2019中2.19对产品批次进行了定义。

**条文**

**2.9**

批次码

追溯系统中对产品批次进行标识的代码。

[来源：GB/T 38155—2019，2.13]

制定依据：

本条主要依据GB/T 38155—2019中2.13对批次码进行了定义。

**条文**

3 追溯基本信息

3.1 总体要求

应详细记录柳城云片糕追溯信息，确保柳城云片糕供应链各环节都可进行追溯。柳城云片糕供应链环节主要包括原辅料自制或采购环节、生产加工环节、贮运环节和销售环节。

**制定依据：**

本条文主要依据GB/T 22005—2009《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》中4.1、5.5.3及GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中5.1的规定，从技术、经济层面、柳城云片糕生产企业实际情况和可操作性考虑，归纳形成本条文，符合柳城云片糕安全质量提升的需要。

**条文**

3.2 原辅料自制或采购环节追溯信息

信息记录见表1。

1. 原辅料自制或采购环节追溯信息记录表

|  |  |
| --- | --- |
| 追溯信息 | 记录要素 |
| 供应商信息 | 原辅料供应商名称、地址、负责人、联系方式、营业执照或统一社会信用代码、生产（经营）许可证编号、有效期等 |
| 辅料信息 | 辅料批次码、商品名称、供应商名称、采购时间、数量、出厂合格证明、贮藏条件、产品质量检验报告、食品生产许可证、保质期、采购人员等。 |

**制定依据：**

本条规定了预包装鲜湿米粉原辅料自制或采购环节记录的追溯信息。

根据本文件3.1对柳城云片糕定义可知，柳城云片糕主要由主原料“白糯米（糯米粉）”及辅料“白砂糖”、“夹心”等组成。不同云片糕生产企业加工云片糕的主原料和辅料来源各不相同，有的为自行加工，有的则为外购。就柳城云片糕而言，主原料（如大米）为自行生产的，属于初级生产，参照GB/T 38159—2019《重要产品追溯 追溯体系通用要求》以及GB/T 22005—2009《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》，从柳城云片糕现阶段发展水平和技术、经济成本考虑，本标准所建立的追溯体系所覆盖的初级生产环节、生产加工环节、贮运环节和销售环节等已可以实现柳城云片糕的追溯目标。基于此，本条文以柳城云片糕生产工艺为主线，遵循“向前一步，向后一步”的原则，对于需进行初级生产，自制主原料的，向前溯源至生产大米的稻谷原料，并采集这些原料的信息要素；对于主原辅料无需进行初级生产，而是采取外购的，向前溯源至这些主原辅料（如大米、食用淀粉等）的生产商、产品批次码、产品质量检验报告等，并尽可能采集这些信息要素。

**条文**

3.3 生产加工环节追溯信息

生产加环节追溯信息记录见表2。

1. 生产加工环节追溯信息记录表

|  |  |
| --- | --- |
| 追溯信息 | 记录要素 |
| 生产企业信息 | 生产企业名称、营业执照或统一社会信用代码、地址、负责人、联系方式、生产许可证号、有效期等 |
| 投料信息 | 原辅料批次码、加工批次码、数量、时间、操作班组、负责人等 |
| 炒糯米粉加工信息a | 生产加工批次码、数量、清洗次数、用水水质、水温、堆剁时间、凉干时间、炒米温度、炒米时间、打（磨）粉细度、筛网孔径、陈化时间、操作班组、负责人等 |
| 润糖加工信息a | 生产加工批次码、数量、水温、水量、搅拌返砂时间、反砂温度、陈化时间、陈化温度、冷却时间；热灌装温度（热灌装时）、（杀菌时）杀菌方式、杀菌温度、杀菌时间、操作班组、负责人等 |
| 调粉加工信息 | 生产加工批次码、数量、润糖、（炒糯米）粉混合比例、混合方式、环境温度、操作班组、负责人等 |
| 夹心加工信息 | 生产加工批次码、数量、籽类种类、凉果种类、添加方式、操作班组、负责人等 |
| 制糕坯加工信息 | 生产加工批次码、数量、温度、模具容积、压力、操作班组、负责人等 |
| 蒸制炖化成型加工信息 | 生产加工批次码、数量、（水）温度、炖化时间、复蒸时间、复蒸温度、操作班组、负责人等 |
| 冷却加工信息 | 生产加工批次码、数量、温度、时间、操作班组、负责人等 |
| 切片包装加工信息 | 加工批次码、数量、切片厚度、切片宽度、日期、包装方式、包装材料、操作班组、负责人等 |
| 检验信息 | 生产加工批次码、检验记录、出厂检验报告、型式检验报告、检验时间、检验方法、检验人员、审核人员、批准人等 |
| 产品信息 | 生产加工批次码、产品追溯码、产品名称、规格、产品类别、属性、生产日期、数量、保质期、执行标准、标准内容、标签标识、负责人等 |

**制定依据：**

本条规定了柳城云片糕生产加工环节记录的追溯信息。

柳城云片糕生产加工环节按其生产工艺看，主要由糯米加工环节、炒米加工环节、磨粉加工环节、陈化加工环节、润糖加工环节、调粉加工环节、添加夹心加工环节（如有）、制糕坯加工环节、蒸制炖化成型加工环节、冷却环节、切片环节、包装环节等构成，本条文依据柳城云片糕生产加工工艺，并参照GB/T 37029—2018《食品追溯 信息记录要求》中6.1给出了记录这些加工环节的信息要素。

**条文**

3.4 贮运环节追溯信息

贮运环节追溯信息记录见表3。

1. 贮运环节追溯信息记录表

|  |  |
| --- | --- |
| 追溯信息 | 记录要素 |
| 贮藏信息 | 贮藏批次码、生产加工批次码、仓库编号、出入库时间、数量、环境条件（温度、湿度等）、位置、操作人员等 |
| 运输信息 | 贮运批次码、运输时间、数量、运输方式、起止地点、运输车辆信息、车厢环境条件（温度、湿度等）、运输过程监控信息、物流公司名称（如有）、地址、联系方式、操作人员等 |

**制定依据：**

本条规定了柳城云片糕贮运环节记录的追溯信息。

参照GB/Z 25008—2010对建立追溯体系的要求，具体到柳城云片糕，在完成柳城云片糕加工环节信息记录后，其“向后一步”追溯即为贮运环节信息追溯。综合GB/T 37029—2018《食品追溯 信息记录要求》中6.2要求和柳城云片糕贮运环节主要分为贮藏环节和运输环节考虑，本条文给出了贮藏环节和运输环节需记录的信息要素。

**条文**

3.5 销售环节追溯信息

销售环节追溯信息记录见表4。

1. 销售环节追溯信息记录表

|  |  |
| --- | --- |
| 追溯信息 | 记录要素 |
| 经销商信息 | 经销商名称、统一社会信用代码、地址、联系人、联系方式、销售地点等 |
| 销售信息 | 包括销售批次码、贮运批次码、经销商名称、销售时间、数量、销售环境信息、操作人员等，网络销售还应有订单号、运单号、签收信息、退换货单号等 |

**制定依据：**

本条规定了柳城云片糕销售环节记录的追溯信息。

GB/Z 25008—2010对建立追溯体系的要求是，“向前一步，向后一步”原则，具体到柳城云片糕，其生产企业就是向前溯源到产品的直接来源，向后溯源到产品的直接去向，基于此，柳城云片糕向后溯源到产品的直接去向就是销售环节。影响柳城云片糕销售环节的，细分主要分为经销商环节和销售环节，综合GB/T 37029—2018《食品追溯 信息记录要求》中6.3对食品销售信息记录要素的考虑，本条文给出了经销商环节和销售环节需记录的信息要素。

**条文**

4 追溯程序

鲜湿米粉追溯程序包括7个阶段，程序流程见图1。其中，信息采集阶段包括4个环节。



**制定依据：**

本条规定了建立柳城云片糕追溯体系共分为7个阶段。

本条参照GB/T 38159—2019中4和GB/Z 22005—2019中4建立追溯体系的原则，结合柳城云片糕的实际情况，按本条文规定的7个程序层层递进，建立柳城云片糕的追溯体系。

**条文**

5 程序指示

5.1 确定追溯要素

5.1.1 追溯目标

应按GB/T 22005识别要达到的特定目标要求，确定能够满足需求的预包装鲜湿米粉追溯目标。

**制定依据：**

本条规定了制定柳城云片糕追溯目标。

本条规定柳城云片糕生产企业应根据具体实际情况，参照GB/T 22005—2009中4.3要求，制定追溯的目标是在保证产品安全的前提下能够提高企业的效率、生产能力和盈利能力，这样的追溯体系才能真正有利于企业的可持续发展，并在企业中推广实施。

**条文**

5.1.2 追溯环节

追溯环节应覆盖柳城云片糕供应链全过程，包括原辅料自制或采购环节、生产加工环节、贮运环节、销售环节等。

**制定依据：**

本条明确了覆盖柳城云片糕供应链全过程的4个追溯环节。

本条参照GB/T 38159—2019《重要产品追溯 追溯体系通用要求》中4.3，并依据柳城云片糕的实际情况，规定了原辅料自制或采购环节、生产加工环节、贮运环节、销售环节等追溯环节可以覆盖柳城云片糕供应链全过程。

5.1.3 追溯单元

在满足追溯目标的前提下，应充分考虑追溯体系的资源和实施成本等因素，确定柳城云片糕的追溯单元。

**制定依据：**

本条明确了生产企业应在满足追溯目标的前提下，根据自身追溯体系所具备的资源和可实施成本等因素，量力而行确定追溯单元。

本条主要参照GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中5.1并结合柳城云片糕的追溯目标、实施成本和柳城云片糕的产品特征，提出了适度界定追溯单元、追溯范围和追溯信息。

5.2 确定编码与载体

5.2.1 应根据追溯覆盖环节确定各环节批次码，以实现追溯信息的有效关联，编码宜参照GB/T 16986的规定执行。

**制定依据：**

本条推荐柳城云片糕各追溯环节批次码宜按GB/T 16986进行编码。

本条符合GB/T 38155—2019《重要产品追溯 追溯术语》批次码的定义，即“批次码”是追溯系统中对产品批次进行标识的代码。关于如何编码在相关国家标准、行业标准、地方标准皆有述及，本条推荐采用GB/T 16986的编码规定。

**条文**

5.2.2 应为追溯单元赋予唯一的追溯码，宜选择二维条码作为追溯码的标识载体。

**制定依据：**

本条规定了追溯码的标识载体。

本条文符合GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中5.2.5.1的要求。识别代码的编码原则应遵循惟一性、可扩充性及简明性的原则。惟一性是指一个编码对象仅应有一个代码，且一个代码只惟一表示一个编码对象；可扩充性是指代码应留有适当的后备容量，以便适应不断扩充的需要。如在柳城云片糕原料运输、加工过程、流通与销售等环节，可以扩充代码，补充各环节的信息识别；简明性是指代码结构和形式应简单明了，便于手工输入。即在柳城云片糕可追溯实施过程中，即可适应手持终端扫码，亦可支持无扫码设备时手工输入识别代码。如条形码要标注对应的数字串，二维码要标注对应的 html 地址等文本信息。

**条文**

5.3 建立管理文件

应制定柳城云片糕追溯相关管理文件，包括但不限于产品生产操作规程、质量管理制度、可追溯计划文件、产品可追溯验证程序、产品可追溯流程图、产品召回程序、可追溯信息记录文件等，并加以实施和保存，必要时进行更新。应设置受控区域作业文件，并指定专人负责文件的储存和管理。

**制定依据：**

本条规定了建立柳城云片糕追溯管理文件应包含的内容和文件管理方式。

本条结合柳城云片糕追溯中的应用实际，符合GB/T 22005—2009《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》中5.7的要求，是在柳城云片糕行业的具体应用实践。

**条文**

5.4 信息采集

应对柳城云片糕供应链覆盖的原辅料自制或采购环节、生产加工环节、贮运环节、销售环节进行追溯信息采集。采集信息应如实记录，采集形式宜为电子或纸质形式。

**制定依据：**

本条规定了柳城云片糕追溯信息采集所覆盖的供应链环节。

本条根据柳城云片糕追溯中的应用实际，符合GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中5.2.4.1的要求。

**条文**

5.5 信息记录

5.5.1 原辅料自制或采购环节追溯信息见表1。

5.5.2 生产加工环节追溯信息见表2。

5.5.3 贮运环节追溯信息见表3。

5.5.4 销售环节追溯信息见表4。

**制定依据：**

本条根据柳城云片糕追溯中的应用实际，符合GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中5.2.4.1、5.2.4.2的要求。

**条文**

5.6 信息管理

5.6.1 应指定专人负责对追溯信息及时存档并更新，信息记录应清晰准确，便于识别和检索。采用电子信息手段存储的信息，应定期备份。

**制定依据：**

本条规定了追溯信息数据的管理要求。

本条根据柳城云片糕追溯中的应用实际，符合GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中5.2.6的要求。

**条文**

5.6.2 追溯信息保存期限应不少于柳城云片糕产品保质期满后延6个月。

**制定依据：**

本条规定了柳城云片糕追溯信息的保存期限。

本条符合中华人民共和国《食品安全法》中的相关要求和GB/T 37029—2018《食品追溯 信息记录要求》中5.4的要求。

**条文**

5.7 信息共享

5.7.1 应建立有效、安全的追溯信息共享机制，明确追溯信息的使用权限，根据不同的追溯需求及时提供相关追溯信息。

**制定依据：**

本条规定了柳城云片糕信息共享的原则。

本条符合GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中追溯原则“向前一步，向后一步”的设计理念，上下游环节的信息共享是追溯体系链条关联的核心要求。

**条文：**

5.7.2 应实现与相关追溯管理平台的对接，并及时、稳定上传追溯信息。

**制定依据：**

本条规定了实现柳城云片糕追溯信息共享的方式。

本条符合GB/T 38159—2019《重要产品追溯 追溯体系通用要求》追溯体系设计理念。

**条文**

6 程序响应、验证与改进

6.1 响应

6.1.1 追溯可发生在组织之间，也可以在组织内部各部门之前进行。下列情况应发起追溯：

1. 发生食品安全事故时；
2. 发生质量问题时；
3. 标识信息与产品实际情况不符合时；
4. 客户对产品质量存在重大异议时；
5. 其他需发起追溯的情况。

**制定依据：**

本条规定了柳城云片糕发起追溯响应的条件。

本条根据柳城云片糕追溯中的应用实际，符合GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中5.2.7的要求，是在柳城云片糕行业的具体应用实践。

**条文**

6.1.2 当发起追溯时，产品供应链上的相关组织或环节应快速做出响应，并及时反馈产品追溯信息和查询结果。组织内部追溯宜在4h内实现。

**制定依据：**

本条规定了追溯响应时间。

本条参照GB/T 40465—2021《畜禽肉追溯要求》中6.4.2的要求，对预包装鲜湿米粉追溯响应时间进行了量化规定。

**条文**

6.1.3 应按照追溯结果，采取相应的措施，必要时实施召回。

**制定依据：**

本条规定柳城云片糕发起追溯响应并获取结果后的应对措施。

本条符合GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中5.2.7中C）的要求，是在柳城云片糕行业的具体应用实践。

**条文**

6.2 验证

应按照GB/Z 25008内部审核的要求建立内部审核机制，定期实施追溯演练以验证追溯程序有效性，记录和保留追溯演练报告。

**制定依据：**

本条规定通过建立内部审核机制达到验证追溯程序有效性的目的。

本条主要参照GB/Z 25008—2010《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中7的要求达到验证柳城云片糕追溯程序有效性的目的。

**条文**

6.3 改进

当不符合或偏离柳城云片糕追溯操作时，应采取适当的纠正措施和（或）预防措施，并对纠正措施和（或）预防措施实施后的效果进行必要的验证，提供证据证明已采取措施的有效性，保证柳城云片糕追溯体系的持续改进。纠正措施和（或）预防措施应包括但不限于：

1. 立即停止不正确的操作方法；
2. 重新学习相关文件，有效进行人力资源管理和培训活动；
3. 加强组织内部的交流互动；
4. 修改追溯管理文件；
5. 增补或更正追溯信息；
6. 完善资源与设备配置；
7. 完善追溯标识、载体。

**制定依据：**

本条规定旨在通过不断验证达到对柳城云片糕追溯系统进行持续改进的

目的。

本条根据柳城云片糕追溯体系运用实际，参照GB/Z 25008—2010《饲料

和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》中8的要求。

 **（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**

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，涉及中华人民共和国《食品安全法》、GB/T 22005《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》、GB/Z 25008《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施指南》、GB/T 37029《食品追溯 信息记录要求》、GB/T 38155—2019《重要产品追溯 追溯术语》、GB/T 38159—2019、《重要产品追溯 追溯体系通用要求》、《重要产品追溯 追溯体系通用要求》、GB/T 22000—2006《食品安全管理体系》、GB/T 20977—2007 《糕点通则》、GB 7099—2015 《食品安全国家标准 糕点》、GB 14881—2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和T/CZBXBZ 010—2024 《龙湖炖糕（云片糕）》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

该地方标准发布实施后，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地方标准的研制；

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

无需要说明事项。

 标准编写组

2025年9月25日