

《诸暨年糕》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、基本情况

（一）背景和意义

2025 年中央一号文件着重强调了着力壮大县域富民产业，指出要“发展乡村特色产业。坚持按市场规律办事，大力发展绿色、特色农产品种养，推进农产品加工业转型升级，实施农业品牌精品培育计划，打造特色农业产业集群，提升农业产业化水平。深入实施农村产业融合发展项目，培育乡村新产业新业态。”

在此方向的指引下，具有鲜明地方特色的诸暨年糕这一特色食品，以其独特的干磨工艺，融合了传统年糕的工艺和特点，兼具了年糕的口感和嚼劲。

年糕是我国汉族的传统食物，多以大米或糯米为主原料，经清水浸泡、制浆、熟制、捶打等多种工序制成。因谐音“年高”成为春节象征性食品，寓意生活质量年年高升。初见于西周《周礼》记载的“饵”，汉代《方言》中称为“糕”，北魏《齐民要术》中也记载了较为详细的制糕工艺，经历了从米粒糕到米粉糕，于明清时期发展成为南方常见小吃。

而诸暨年糕在年糕这一传统食品的发展中，走出了独具地方特色的道路，传统年糕在原料大米经过清洗后，会用清水加以浸泡一段时间，使最后做出的年糕色泽白嫩，口感糯糯。而随着现代化设备的发展和进步，诸暨年糕仅使用粳米经过清洗后，采用干磨工艺，这样制成的年糕颜色在保持洁白如霜、通体似玉的同时，保留了浓郁的米香味，口感上，更 Q 弹、更有嚼劲，也兼具了普通年糕的柔软爽滑、韧而不粘、久煮不糊的特点，在特色指标上反映出的特征就是相较于普通年糕，含水量更低，酸度更小，更利于年糕的保存。使得年糕在经过适当的储存后，在更长时间内能够保持刚出厂时的口感和滋味。干磨工艺为年糕这一特色食品，开辟出了另一条别样的道路。这种工艺做出的年糕将传统文化和现代工艺更紧密地结合起来，让传统食品在当代绽放出不一样的花朵。让继承传统，不再止步于复制粘贴，更是在继承的基础上，开出新枝，变成新时代的文化，变成可以继续继承和发展的“新传统”。

（二）任务来源及主要工作工程

1、任务来源：

在中央文件的指导下，诸暨市食品安全与产业发展联合会根据市政府关于诸暨小吃产业发展的工作部署以及标准制定的必要性，经研究，将本标准列入团体标准立项计划，并委托绍兴市食药检院为主起草团体标准。

2、主要工作工程：

1) 前期调研

2025 年 5-6 月，诸暨市市场监督管理局牵头，联合绍兴食药院、代表性生产企业及标准化领域专业人员成立标准工作组，明确了诸暨年糕标准编制的相关计划与要求；7-8 月，绍兴食药院深入本地干磨工艺年糕加工企业调研，结合多地多工艺年糕产品的感官特征、水分及酸度指标分析与专家研讨，选定部分质量指标检验以积累数据支撑；9 月，绍兴食药院梳理资料与调研情况，起草标准草案。

2) 标准立项

根据国标委、民政部《团体标准管理规定》和《浙江省食品工业协会团体标准管理办法》等规定，浙江省食品工业协会于 2025 年 10 月正式受理了《诸暨年糕》团体标准项目制定申请。经组织专家召开立项论证通过，并于 2025 年 10 月正式立项—《关于发布浙江省食品工业协会第十五批团体标准立项的公告（浙食协〔2025〕44 号）》，在全国团体标准信息平台进行公告。

3) 标准起草制定

标准起草工作组吸收了诸暨市食品安全与产业发展联合会、绍兴市食品药品检验研究院、.....等单位共同参与起草，结合立项会上专家提出的意见，在标准草案的基础上，进一步进行了修改。

标准明确了产品为谷物粉类制成品，参照 QB/T 8006—2024《年糕》标准为基础，根据诸暨年糕产品工艺特色，在酸度上提出了更高要求。

为了确保标准的适用性，起草工作组对产品进行反复检测和验证，几经研讨意见后，形成了公开征求意见稿。

.....

（三）国内外相关标准情况

截至目前相关的年糕产品标准，国内标准中尚无国家标准，现行有 QB/T 8006 - 2024《年糕》，地方标准中只有江西省发布的 DB36/T 518 - 2019《地理标

志产品 弋阳年糕》和湖南省发布的 DB43/T 1588.5-2019《小吃湘菜 第 5 部分：桂花年糕》，且均为推荐性标准，虽然许多企业会引用 QB/T 8006 - 2024《年糕》标准，但是不能起到引领作用更不能体现地方特色。

在上述所有标准中，均未对于磨年糕进行定义描述和工艺上的说明。同时在特色指标上酸度大多限制为 $\leq 2^{\circ}\text{T}$ 。本标准在原料上，对诸暨年糕的大米品种作了具体要求，在感官上对诸暨年糕的表述同时也引入了具有诸暨年糕特色的水分指标和酸度指标的更高要求，是其他所有年糕标准未包含的。

（四）主要指标设定说明（与国标或其他标准的比较、检验检测结果等）

其他标准要求年糕水分为 $\leq 50\text{g}/100\text{g}$ ，甚至更高，酸度要求为 $\leq 2^{\circ}\text{T}$ ，而本标准的水分要求，在经过严格实验分析和考虑后，不高于 $50\text{g}/100\text{g}$ ，而酸度指标则要求为 $\leq 1^{\circ}\text{T}$ 。

二、编制原则和主要内容

（一）编制原则

本标准的编制原则：

第一、遵循 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》。

第二、遵循食品安全国家标准和保护消费者的利益是指标确定的首要原则。

第三、要基于科学、实际和前沿的理论基础，确保具有科学性和可操作性。

第四、要具有普遍适用性，能够适用于诸暨地区大多数干磨工艺年糕的产品特点和多数企业需求。

第五、要从涵盖多数企业需求的过程中，从产品定位、生产控制到管理和评估等各个环节，建立完整且可持续的具有鲜明特色的诸暨年糕名片。

第六、标准制定过程应充分征求各方的意见和建议，包括政府、企业、消费者、专家学者等，形成共识，实现多方共建、共享。

第七、要注重可持续发展，强调可持续性和社会责任，在引导诸暨年糕产业发展的过程中综合考虑经济效益、社会效益和环境效益。

（二）主要内容说明

1. 本标准内容包括：术语和定义、技术要求、生产过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

2. 术语和定义：

年糕：以大米等谷物(粉)和/或薯类(粉)为主要原料，添加或不添加其他原料，经成粉蒸制或直接蒸制、冷却、成型、包装等工艺制成的食品。

干磨年糕：以粳米为主要原料，在大米清洗后，不使用水浸泡（干磨工艺），成粉，经蒸煮、成型等工艺制成的年糕。

3. 技术要求

从原辅材料、感官、理化指标、安全指标、净含量和卫生要求等方面制定了相关要求。

4. 检测规则

从出厂检验、型式试验、留样、抽样方法与抽样数量、判定规则等方面制定了检验规则

5. 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期：主要根据 GB 7718、GB 28050 等规定了产品的标签和标志，并依据国家卫生标准以及产品本身特性，规定了产品的包装、运输以及贮存，依据 GB 7718 规定了产品的保质期。

三、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准与我国相关法律法规保持协调一致。从立项、编写、征求意见到发布都严格执行国家标准化管理委员会《团体标准管理规定》和“团体标准制修订程序”、GB/T1.1-2020、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB4806.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》等要求，以突出诸暨年糕特色生产工艺和加强生产卫生安全为原则，深入企业调查研究。保证规范起草工作的科学性、先进性和适用性，注重产品的特点和要求，努力达到既保护消费者利益，又有利于企业生产和经营目的。

四、标准涉及的相关知识产权情况

本标准不涉及相关专利及知识产权保护，如有使用本标准作为产品执行标准的，需经过标准发布机构书面授权。

五、行业标准作为强制性或推荐性行业标准的建议

无。

六、贯彻标准的要求和措施建议

-
- 1) 制定明确的产业发展战略：确定产品的定位、目标、市场和发展方向。
 - 2) 加强产品质量监控：建立质量安全监管体系，进行严格的质量控制和检测，确保产品质量达到标准要求。
 - 3) 加强产品包装和标识：食品包装和标识是品牌认知和宣传的重要手段，要求包装美观实用，并符合标准规范，同时产品标识清晰明确，突出地方特色。
 - 4) 建立品牌保护制度：加强知识产权保护，依法保护具有诸暨地方特色的地理标识、商标和产地等知识产权，鼓励企业以此为基点，发展自有特色品牌。
 - 5) 加强品牌宣传和推广：鼓励企业通过广告、展览、推广活动等方式，积极宣传产品的特点和优势，提高品牌知名度和影响力。
 - 6) 建立良好的供应链管理体系：建立健全的供应链管理体系，加强品牌与原料产地的联系，以点带面，确保产品的可追溯和供应链的透明度。
 - 7) 加强品牌联盟和合作：建立产品品牌联盟和合作机制，通过合作共享资源，扩大市场份额，提高品牌影响力。
 - 8) 加强品牌培训和指导：为企业提供有关品牌培育的培训和指导，提高企业对品牌培育工作的认知和意识，提升其参与品牌建设的积极性和主动性。
 - 9) 加强监督和评估：建立品牌培育的评估机制，对品牌培育工作进行监督和评估，及时发现问题并采取措施加以解决。

七、废止现行有关标准的建议

无。

团体标准起草工作组

2025 年 10 月