

《诸暨藤羹》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、基本情况

（一）背景和意义

诸暨藤羹作为吴越山区传统小吃，在春节等传统节日常作为礼品赠送亲友，承载了千年历史与乡愁。诸暨藤羹主要以初级农产品形式由农户自主加工销售，据不完全统计，年制售约 50 万斤，农户年销售收入超 500 万元。诸暨藤羹保留传统制作工序，主要原料为早稻米、杂交米或甘薯淀粉，经浸泡、磨浆后，将米浆倒入圆形藤编器具蒸制，剥离成薄片后经烘烤、切条、盘团、干燥制成，口感比粉丝更香更有韧劲。自 2023 年诸暨藤羹纳入“一乡一品”特色农副产品名录，诸暨市已建成诸暨藤羹特色加工示范作坊，2023 年、2024 年双十一期间，共富工坊承接超 2 万斤订单，发展势头迅猛。但仍存在产业集聚程度低，产业规模小，产品加工水平缺少统一标准，缺乏规范指引等问题，亟需通过标准化建设来促进产品质量与服务质量提升。

截至目前，国内无诸暨藤羹相关产品的国家标准、地方标准以及企业标准，无法起到行业引领作用。为加快诸暨藤羹产业发展，满足民需、改善民生、扩大消费，提升城市知名度和影响力，根据《浙江省人民政府办公厅关于加快推进农家传统特色小吃产业发展的指导意见》，起草《诸暨藤羹》团体标准，该标准有利于统一诸暨藤羹的产品标准，提高诸暨藤羹行业产值效益，扩大诸暨藤羹品牌知名度，推动诸暨藤羹实现产业化、规模化发展目标。进一步提升市县域共富发展，赋能浙江加快推动共同富裕先行示范，促进特色地产食品高质量发展。

（二）任务来源及主要工作过程

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与绍兴食药院参与项目研讨，摸清

产业发展需求与现存问题；7-8月，绍兴食药院深入生产加工单位，通过现场勘查、调研座谈全面掌握原料、配方、工艺等情况，同时选定部分质量指标检验以夯实数据支撑；9月，绍兴食药院梳理资料与前期调研情况，起草标准文本草案。

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《诸暨藤羹》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。

标准明确了产品为非即食谷物粉类制品，参照QB/T 5472《生湿面制品》、GB/T 34321-2017《食用甘薯淀粉》标准为基础，根据诸暨藤羹产品工艺特色，和产品实际，在水分、酸度、灰分上提出了要求。

为了确保标准的适用性，起草工作组对产品进行检测和验证，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

国际情况：国际标准化组织（ISO）和国际食品法典委员会（CAC）均未发布专门针对“诸暨藤羹”或此类地方特色粮食加工制品的国际标准。欧美等发达国家拥有完善的粮食加工制品相关食品安全标准体系（如美国的USDA标准、欧盟的EC No系列法规），但其主要关注点在于产品的安全卫生指标，对于“诸暨藤羹”这种具有独特加工工艺和风味的中式传统美食，并无对应的工艺标准。

国内情况：目前尚无针对“诸暨藤羹”的国家标准或行业标准。与之稍有关联的是QB/T 5472《生湿面制品》等行业标准，但其不适用生干面制品，在工艺流程、风味特点、技术指标上与诸暨的“藤羹”核心工艺有显著区别，无法直接套用。部分地方特色产品（如龙口粉丝）通过制定地理标志产品标准获得了有效保护和

发展。这为制定《诸暨藤羹》标准提供了有益的借鉴。嵊州市已发布了关于“榨面”的相关团体标准，但其工艺、配方和最终产品风味与诸暨藤羹存在明显差异，目前尚无专门针对“诸暨藤羹”的标准。

因此，现有国内外标准无法满足诸暨藤羹产业发展的特定需求。制定一项独立、专门的《诸暨藤羹》标准，填补标准空白，具有充分的合理性和紧迫性。

（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）

设定了水分、酸度、灰分等指标。其中水分是保证风味稳定的核心指标，酸度主要反映藤羹的新鲜程度和微生物发酵情况，灰分主要反映食品中是否混有杂质或泥沙。以上指标范围是通过多家代表性产品进行实测后科学确定的。

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，遵循特色性原则，重点突出“诸暨”地域特色和“藤羹”工艺特色，在原料要求、工艺流程、感官要求等方面予以明确规定，确保标准的独特性和辨识度。

（二）主要内容说明

1. 范围：明确本标准适用于以诸暨地区传统工艺加工的预包装或非预包装藤羹产品。

2. 规范性引用文件：列出了标准中引用的所有国家标准，如 GB 2760（食品添加剂）、GB 2762（污染物限量）等。

3. 术语和定义：明确定义了“诸暨藤羹”，强调其以大米为原料，经浸泡磨浆、藤编器具蒸制、烘烤等核心工艺制成的特性。

4. 加工管理要求：对生产加工单位取证作了要求，对生产企业需符合 GB 14881，对食品小作坊，需符合 DB33/3009 要求，以保障加工的稳定性和食品安全卫生。

5. 产品要求：

原辅料要求：以早稻米、杂交米或甘薯淀粉等为主要原料。

6. 感官要求：详细规定了成品在色泽（均匀一致）、风味（具有天然米香

味及本品应有的滋气味，无异味）、烹调性（煮熟后口感爽滑，不粘牙，不硌牙，软硬适中，有弹性）等方面的特性，这是体现其手工工艺风味的关键。

理化指标： 设定了水分、酸度、灰分等指标。其中水分是口感嫩滑、保证风味稳定性的核心指标，酸度主要反映藤羹的新鲜程度和微生物发酵情况，灰分主要反映食品中是否混有杂质或泥沙。其范围值是通过多家代表性产品进行实测后科学确定的。

食品安全指标： 对污染物、农药残留等提出限量要求。

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。本标准与 GB/T 19048-2024《地理标志产品质量要求 龙口粉丝》、QB/T 5472-2020《生湿面制品》等标准不存在重复、交叉的情况。

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.由归口单位采用多方式、多举措，依托省内外优质媒介，组织开展标准宣传、解读等宣贯工作，利用标准引领诸暨藤羹的产品统一；

2.通过标准实施培训、标准人才培养推进标准落地实施，助力诸暨小吃产业发展。

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