

河北省质量信息协会团体标准
《大名府饸饹》
(征求意见稿) 编制说明

标准起草工作组

2025年12月

一、任务来源

依据《河北省质量信息协会团体标准管理办法》，团体标准《大名府饸饹》由河北省质量信息协会于 2025 年 11 月 25 日批准立项，立项编号：T2025446。本标准由大名县商务局提出，由河北省质量信息协会归口。本标准起草单位为：大名县商务局、大名县住宿餐饮服务协会等。

二、目的和意义

饸饹，又称河漏、饸烙，是一种传统特色面食，在我国历史文化中占据着独特而重要的地位。它承载着深厚的地域文化特色，不同地区的饸饹有着各自鲜明的风格和口味，是当地民俗文化的重要组成部分。在一些地方，饸饹是节庆、婚丧嫁娶等重要场合必不可少的美食，象征着团圆、吉祥和幸福。

从历史传承角度来看，饸饹的制作工艺代代相传，蕴含着先辈们的智慧和经验。它见证了岁月的变迁，反映了不同时期人们的生活方式和饮食习惯。这种传统面食不仅是满足口腹之欲的食物，更是连接过去与现在、传承文化记忆的纽带。

在文学、艺术等领域，饸饹也时常出现。它成为作家笔下描绘地方风情的元素，画家在画布上展现生活场景的点缀，进一步丰富了我国的文化艺术宝库。同时，饸饹的广泛流传也促进了不同地区之间的文化交流与融合，让更多人了解和认识到各地的独特文化。它就像一

颗璀璨的明珠，在我国历史文化的长河中闪耀着独特的光芒，不断延续着其独特的魅力和价值。

大名府饸饹作为饸饹中的典型代表，历史悠久。它以独特的制作工艺和风味闻名遐迩。其面条通常选用本地优质荞麦面和米面，经过精细调配和揉制，再通过饸饹床子挤压成粗细均匀的圆条状。煮好的饸饹口感筋道爽滑，富有弹性，既耐煮又不易断。大名府饸饹卤也是一大特色，其他地区多用猪肉丁炒卤，也有用卤牛肉的清汤加卤牛肉片或牛肉丁加面加香菜等，而大名府饸饹卤用的酱卤，制作过程极为考究。选用新鲜的牛肉、牛油和豆酱为主要原料，佐以葱段和多种香料，经过长时间的炖煮和熬制，香料的味道充分融入肉中，形成浓郁醇厚的酱香，不仅颜色红亮诱人，味道更是层次丰富。既有香料的辛香，又有肉本身的鲜香，还有酱料的醇厚。筋道的饸饹搭配浓郁的酱卤，成为大名府饸饹独特风味中不可或缺的关键因素，吸引着无数食客前来品尝这传统美食的独特魅力。

如今，随着时代的发展，大名府饸饹正逐渐走向更广阔的市场，目前大名府饸饹市场存在一定的混乱现象，不同商家的制作工艺和质量参差不齐，这严重影响了大名府饸饹的整体形象和市场竞争力。制定团体标准迫在眉睫，它能够统一国家标准，规范市场秩序，促进大名府饸饹产业的健康、可持续发展。此外，随着消费者对食品安全和饮食质量的要求不断提高，只有通过制定和实施严格的团体标准，才能满足消费者的需求，赢得市场份额。而且，对于大名府饸饹产业的从业者来说，标准的出台也为他们提供了明确的操作指南和发展方向，

有助于提升整个行业的经营管理水平和经济效益。

三、技术现状

大名府饸饹的制作工艺属于餐饮服务领域，目前在餐饮服务方面，已有强制性国家标准 GB31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》，规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐（饮）具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则，适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动。内蒙古自治区制定了 DB15/T 794-2014《内蒙古地方菜 荞面饸饹》，规定了荞面饸饹的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用方式等；适用于内蒙古地方菜面点系列品种养面饸饹。平顶山市制定了 DB4104/T 129-2023《郏县饸饹面烹饪技艺》，规定了郏县饸饹面烹饪技艺的术语和定义、原料及要求、餐用具、制作工艺、感官要求、卫生要求；适用于郏县饸饹面的制作。

本团体标准《大名府饸饹》规定了大名府饸饹制作的食材、菜品加工、制作场所及人员要求和评价与改进，适用于大名府饸饹制作。

四、主要工作过程：

- 1) 2025年9月：成立标准起草工作组，明确相关单位和负责人员的职责和任务分工；
- 2) 2025年10月：标准起草工作组积极开展调查研究，检索国家及

其他省市相关标准及法律法规，调研饸饹市场需求情况，并进行分析总结，为标准草案的编制打下了基础；

- 3) 2025年11月：标准起草工作组通过研讨会、电话会议等多种方式，对标准的主要内容进行了讨论，并完成团体标准立项文件。

2025年11月25日，《大名府饸饹》团体标准正式立项。

- 4) 2025年12月底：标准起草工作组通过讨论，确定本标准的主要内容，初步形成标准草案和编制说明。经相关标准专家审核后，进行修改完善，并形成征求意见稿，线上线下征求意见。

五、编制原则

本标准的编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》最新版本的要求进行编写。

本标准与现行法律、法规、标准和强制性标准没有冲突。

六、主要内容及依据

该标准的制定主要依据下列标准：

GB31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》

该标准规定了大名府饸饹制作的食材、菜品加工、制作场所及人员要求和评价与改进。

本标准适用于大名府饸饹制作。

七、与现行法律、法规、标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》等法律法规文件的规定，并在制定过程中参考了相关领域的国家标准和行业标准，在对等内容的规范方面，与现行标准保持兼容和一致，便于参考实施。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、贯彻标准的要求和措施建议

建立规范的标准化工作机制，制定系统的团体标准管理和知识产权处置等制度，严格履行标准制定的有关程序和要求，加强团体标准全生命周期管理。建立完整、高效的内部标准化工作部门，配备专职的标准化工作人员。

建议加强团体标准的推广实施，充分利用会议、论坛、新媒体等多种形式，开展标准宣传、解读、培训等工作，让更多的同行了解团体标准，不断提高行业内对团体标准的认知，促进团体标准推广和实施。

十、其它应予说明的事项

无。

《大名府饸饹》标准起草工作组

2025年12月