

《柳州螺蛳粉汤料包生产规范》 编制说明(征求意见稿)

一、工作简况

本项目受广西壮族自治区食品药品监督管理局委托,根据《。。。》
编号() ;本标准负责起草单位: ;
本标准主要起草人:

参加标准项目人员情况表

研 制 人 员	姓 名	性 别	年 龄	职 称	职 务	专 业	单 位	投 入 时 间
项 目 负 责 人								
主 要 参 加 人 员								

团体标准制订任务下达后, xxxx 组成了《柳州螺蛳粉汤料包生产规范》编写小组, 并根据实际情况初步确定了工作计划和技术路线。编写小组收集了有关柳州螺蛳粉的标准和技术资料, 制定了相应工作方案, 同时结合 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和《柳州螺蛳粉生产许可证审查细则》开展实地调研, 分派人员到柳州市区柳州螺蛳粉生产企业进行考察和调研, 了解和掌握了柳州螺蛳粉汤料包生产的基本情况。通过分析、研究柳州螺蛳粉生产企业的管理和技术等方面的资料, 确定了《柳州螺蛳粉汤料包生产规范》的主要框架和有关内容。经过多次讨论、研究、征求意见, 起草了制订草案并对草案进行多次反复修改, 形成征求意见稿。

二、标准制订的目的意义

柳州螺蛳粉作为广西特色食品，深受广大消费者的喜爱。2008年，“螺蛳粉手工制作工艺”这一经过30多年发展的民间技艺，入选广西壮族自治区非物质文化遗产名录，成为广西地方美食标签。随着预包装柳州螺蛳粉的兴起和发展，柳州螺蛳粉已逐渐成为柳州的经济支柱产业之一。柳州螺蛳粉汤料包是柳州螺蛳粉必不可少的一部分，汤料包之间的相互配合和渗透，才成就了柳州螺蛳粉酸、香、辣独特的味道，可以说柳州螺蛳粉汤料包是柳州螺蛳粉的精髓所在，尤其是螺蛳肉汤料包是最具有地方特色，也是各个企业的独有秘方之处。但目前尚无一套与螺蛳粉汤料包生产过程的标准规范，其质量的好坏直接影响到螺蛳粉产品最终的品质。因此，为了规范柳州螺蛳粉汤料包的生产加工行为，控制螺蛳粉汤料包生产过程风险，保障柳州螺蛳粉的安全生产，有必要研究和制定《柳州螺蛳粉汤料包生产规范》这一项团体标准，进一步促进柳州螺蛳粉产业健康、有序地发展。

三、与我国、国内有关法律法规和其他标准的关系

本标准的用语、格式按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。目前，与柳州螺蛳粉相关的标准主要有 DBS 45/034—2016《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》和即将实施的 DBS 45/034—2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》。在该标准的基础上，我们对柳州螺蛳粉生产规范方面进行了补充和完善，填补了柳州螺蛳粉生产规范方面无标准的空白，对预包装水煮型柳州螺蛳粉汤料包的生产过程控制、生产工艺流程、

管理要求、检验、标签标示、运输和贮存等方面进行了规定。

四、国外、国内有关法律、法规和标准情况的说明

本标准 of 规范性标准，与现行的法律、法规及其他国家标准没有矛盾。

五、标准的制修订原则

本标准的修订主要遵循以下原则：一是遵守相关法律法规原则。以质量和安全为核心，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。二是结合柳州螺蛳粉生产实际，因地制宜的原则。在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见及调查研究的基础上，紧贴柳州螺蛳粉汤料包生产实际，充分考虑我区柳州螺蛳粉生产企业的现状和技术条件，具有可操作性和实用性，在符合实用、经济的同时，来规范柳州螺蛳粉汤料包的生产加工过程。

五、确定各项技术内容（技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据，与相关标准的对比情况，与国际、国内标准不一致的，应当提供科学依据

1.对“范围”的规定，规定了柳州螺蛳粉汤料包的范围，这同我区实际生产相符合，调研发现当前柳州螺蛳粉生产企业中汤料包主要包括螺蛳肉汤料包、辣椒油配料包、酸笋配料包、腐竹配料包、花生配料包等，结合实际情况，本标准中所述的柳州螺蛳粉汤料包主要是以它们作为研究对象。

2.实地考察发现不同企业对汤料包有不同的灭菌工艺，分别是高温灭菌，巴氏灭菌和微波灭菌，绝大多数采用高温灭菌和巴氏灭菌，通过统计各企业的灭菌工艺的技术要求，在本标准中对高温灭菌和巴氏

灭菌的技术要求进行了统一规定。

3.通过调研发现,部分企业在螺蛳肉汤料的熬煮过程中加入了老汤膏,根据执法部门相关规定,老汤膏存在一定的食品安全风险,因此在本标准中增加了不得使用老汤膏的内容。

4.部分内容是根据当前柳州螺蛳粉汤料包生产现状,结合 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和广西壮族自治区食品药品监督管理局关于印发《柳州螺蛳粉生产许可证审查细则》的要求进行了适当的调整,以确保柳州螺蛳粉生产企业能够按照相关要求生产。

七、主要参考文献

1. GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2. DBS 45/034-2016《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》
3. DBS 45/034-2018《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》
4. 关于印发《柳州螺蛳粉生产许可证审查细则》的通知（桂食药监食生〔2017〕2号）

八、征求意见采纳情况、重大意见分歧的处理结果和依据

九、标准实施建议

十、其他需要说明的事项

（八、九、十点开完审定会后再补充）

《柳州螺蛳粉汤料包生产规范》编写小组

2019年04月20日