

《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药品监督管理局委托，根据《食盐监管辅助服务、柳州螺蛳粉汤料包生产规范制定及柳州螺蛳粉杀菌生产规范制定服务采购》（项目编号 GXZC2018-C3-20005-XYGC）；本标准负责起草单位：广西壮族自治区药品监督管理局、广电计量检测（南宁）有限公司、柳州市螺蛳粉协会；本标准主要起草人：XXX、XXX

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，广电计量检测（南宁）有限公司组成了《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《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。目前，与柳州螺蛳粉汤料包相关的标准主要有 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，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》，我们对柳州螺蛳粉汤料包生产规范进行了补充和完善，填补了该方面无标准的空白，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、杀菌、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

本标准为规范性标准，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。

六、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杀菌工艺，分别是高温杀菌，巴氏杀菌和微波杀菌，绝大多数采用高温杀菌和巴氏杀菌，通过查询资料以及对调研情况的总结和分析，在本标准中对高温杀菌和巴氏杀菌的技术要求进行了统一规定。

3、根据行政监管和生产许可审查的相关规定，不能使用螺蛳肉老汤膏代替本厂生产加工螺蛳肉汤料包以及不允许外购配料包，因此在本标准中 5.2.3.1、6.5 增加了相应的内容。

4、食用植物油反复油炸会增加酸价和过氧化值，为了控制酸价及过氧化值，因此在本标准中 5.2.3.4 和 5.2.3.5 规定了油炸过后的食用植物油不宜反复使用。

5、根据近 3 年抽检的数据和企业自检的情况，在本标准中 5.3 指出了严防出现的质量安全问题，以警示柳州螺蛳粉行业自律。

6、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备等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《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、《柳州螺蛳粉生产许可证审查细则》（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

征求意见稿向相关企业及相关专家发放 份，共收回到有效回复 份，意见共有 条，其中采纳 条，不采纳 条。

九、标准实施建议

本标准的编制力求符合柳州螺蛳粉的产品特色，同时符合目前柳州螺蛳粉生产加工的现状，从技术上规范了柳州螺蛳粉汤料包的生产加工等过程，有利于保证产品质量安全。

建议本标准尽快公布实施，有利于指导企业按标准化科学组织生产，提高柳州螺蛳粉产品质量，推动柳州螺蛳粉产业快速健康发展，维护广大人民群众的饮食安全。

十、其他需要说明的事项

无

《柳州螺蛳粉汤料包生产规范》编写小组

2019年04月30日