

## 安徽省食品行业协会团体标准编制说明

标准名称	刀削面				
任务来源	企业提出				
负责起草单位					
单位地址					
参加起草单位					
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
编制情况					
1、编制过程简介					
<p>2019年1月，XXXXXX公司联合开展了刀削面的研究，2019年3月XXXXXX公司为牵头单位联合向安徽省食品行业协会申请团体标准《刀削面》立项。</p> <p>2019年4月15日，收到安徽省食品行业协会下达的团体标准制修订通知后，成立标准编制小组，成员有XXXXXXXXXX等人，并根据实际情况初步确定了工作计划和技术路线。</p> <p>标准起草过程：</p> <p>（1）形成讨论稿：</p> <p>标准编制小组依据第三方检测机构的数据，初步确定了刀削面的感官、理化、添加剂、污染物等项目的指标，于2019年5月形成了标准讨论稿；</p>					

(2) 形成征求意见稿:

在讨论稿完成后, 标准编制小组先后征求了相关专家的意见, 完善标准修订内容, 形成标准征求意见稿及编制说明。

## 2、制定标准的必要性和意义

### 必要性:

面条源于我国汉代, 流传至今已有一千多年的历史。面条以其烹调快捷、食用方便、经济实惠而成为安徽北部最常见的传统面食。刀削面作为“中国十大面条”之一, 深受喜食面食者欢迎。刀削面全凭刀削, 因此得名。其成品中间厚两边薄, 棱角分明, 形似柳叶, 入口外滑内筋, 软而不粘, 越嚼越香, 深受消费者欢迎。

### 意义:

随着人们生活水平的提高, 人们对面条的品质要求也越来越高, 不但要有很高的营养价值, 而且还要有很好的食用品质。《刀削面》团体标准的出台, 有助于规范刀削面加工行为; 有利于保障刀削面特有的质量、风味、口感, 维护消费者利益; 能够提升安徽面食地位和形象, 为走出去创造条件。

## 3、制定标准的原则和依据, 与现行法律法规、标准的关系

标准制定主要遵循以下原则: 一是科学实用原则。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, 紧贴检测结果实际, 具有可操作性和实用性。二是确保质量和安全原则。以质量和安全为核心, 积极参照和采用国家有关标准, 符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。三是遵循《中华人民共和国食品安全法》和《团体标准管理规定》, 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》标准规定的规则编写。

本标准制定的依据: 依据 LS/T 3212、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763等标准, 结合刀削面检测结果, 同时参照国内其他相关标准和规定而制定的。

## 4、主要条款的说明, 主要技术指标、参数、试验验证的论述

1、本标准主要条款说明如下: 该项目主要是规定了刀削面的各项指标, 以提高刀削面的质量, 保证消费者的食用健康。主要内容包括: 刀削面的术语和定义、质量要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

<p>2、本标准制定是在执行 LS/T 3212、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等标准的基础上，结合刀削面的特点，经广泛调研，综合国内同行、大专院校及食品检测机构的日常研究和检测数据制定出刀削面的各项指标，并经多批次产品验证。</p>
<p>5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明</p>
<p>无</p>
<p>6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况</p>
<p>无</p>
<p>7、重大分歧意见的处理经过和依据</p>
<p>无</p>
<p>8、标准的建议及其理由</p>
<p>作为推荐性标准。</p> <p>该标准技术内容符合国家有关法律法规和标准要求，具有科学性、适用性和可操作性，能为刀削面产品生产提供有效的技术指导，对推动刀削面产业产生巨大的变革起积极作用。</p>
<p>9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）</p>
<p>组织相关人员进行培训和宣导，制定实施计划，由标准化委员会进行负责专项的监督检查和改进调整工作，2019 年在全省范围内执行。</p>
<p>10、其它应予说明的事项</p>
<p>无</p>