《广宁云吞》团体标准编制说明

广宁云吞是广宁县最具代表性的特色小吃,是采用广宁特色工艺制作而成、是具有浓厚地方特色的美食，是广东名小吃的重要组成部分。

广宁云吞历史悠久，早在清朝，广宁人的饭桌上出现了云吞，当时云吞是只供达官贵人的食品。上世纪五、六十年代，随着大家的生活条件的改善，云吞也逐渐走入寻常百姓家，当时，广宁南街的一些小食店开始售卖云吞，也有小贩挑着担子走街串巷叫卖，广宁云吞渐渐为人熟知。时至今日，广宁云吞依然大受县内外食客好评，据不完全统计，仅肇庆端州城区内外经营广宁云吞的店家就有20多家。

2021年3月，习近平总书记到被誉为“沙县小吃第一村”的福建沙县夏茂镇俞邦村，详细了解沙县小吃发展现状和前景，并勉励乡亲让小吃产业“在创造美好生活新征程上再领风骚”。4月26日，习总书记在柳州螺蛳粉生产集聚区参观调研时指出“发展产业一定要有特色，螺蛳粉就是特色，抓住了大家的胃，做成了舌尖上的产业。要继续走品牌化道路，同时坚持高质量、把住高标准。我相信，将来螺蛳粉产业会有更大的发展前景。”近年来，总书记一直挂念着各地特色产业的发展，

这些特色“小”产业里正蕴含着脱贫致富与乡村振兴的“大”作为。作为广东名小吃——广宁云吞，我们将致力打造成像沙县小吃、柳州螺蛳粉那样，成为当地支柱产业。

近年来部分省市在地方小吃标准化方面取得了很大进展。2020年起柳州市制定了《地理标志证明商标柳州螺蛳粉》团体标准；2021年三明市沙县区制订的《沙县小吃小笼包》、《沙县小吃蒸饺》2项团体标准通过专家审定；其它地方小吃的标准化工作也正紧锣密鼓地进行中。这些地方小吃标准的制定，通过标准化的形式保护了地方小吃文化，促进了地方餐饮产业发展，在实施中取得了良好的社会效益和经济效益。目前广宁云吞的制作工艺标准还是空白，因此急需通过制定相关的技术标规范来促进产业的健康发展，保障好品质和声誉，提高广宁云吞在市场上的影响力。

一、任务来源

《广宁云吞》团体标准在肇庆市科学技术协会、肇庆市市场监督管理局的指导下，在广宁厨师协会的支持下，由广宁县人力资源和社会保障局提出，联合广宁县市场监督管理局、广东省粤科标准化研究院等单位共同起草。

二、标准编制原则

1、遵循国家有关方针和政策、法规和规章；

2、格式上按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部

分 标准的结构和编写》的规定进行编写;

3、严格执行强制性国家标准，参考国家标准的相关要求，充分考虑与其它相关标准相协调;

4、充分听取各方意见，进行广泛的调查研究和必要的试验验证工作，确保本标准既可作为质量监督管理机构的监督依据，又可作为企业指导生产的基础文件。

5、既体现基本要求，又兼顾发展需要，在技术指标、参数的确定上具有选择性、灵活性，在保证产品质量的同时，给予生产厂家依据实际情况自行调节的空间。

三、标准编制过程

2021 年 7 月 20 日前：由广宁厨师协会和广东省粤科标准化研究院联合成立标起草工作组，对生产企业进行调研，收集相关产品质量、生产等方面的资料；整理资料、查阅文献；进行协会团体标准发布资格申请；举行标准立项及启动会。

2021 年 8 月 10 日前：召开标准编制工作会议，讨论标准大纲、人员分工安排、进度安排；编制标准草案及编制说明。

2021 年 8 月底前：工作组召开标准讨论会，对标准文本条款进行全面梳理，形成团体标准及编制说明征求意见稿。。

2021 年 9 月 10 日-10 月 10 日:在全国团体标准信息平台、向标准的相关方、相关政府部门征求意见。

2021 年 10 月 12 日前：根据征求意见情况，修改完善《标准征求意见稿》，形成《标准送审稿》

2021 年 10 月 15 日前：组织标准技术审查，邀请专家对

标准文本条款一一进行审定。

2021 年 10 月 20 日前：根据标准审定会意见，把《标准送审稿》修改为《标准报批稿》，移送厨师协会报批，形成《标准发布稿》。

2021 年 10 月 28 日前：起草《标准发布公告》，连同《标准发布稿》在全国团体标准信息平台上发布。

四、标准编制依据

通过调研多家具有代表性的生产企业的生产工艺，从中提取出保证广宁云吞品质的关键控制点，对原辅材料要求、烹制器具要求、生产加工卫生要求、菜品质量、菜品检验、盛装、传送与保存全过程进行了科学、严谨的规定，既符合《食品安全法》的规定，又具有较强的可操作性。制定过程中同时参考了国家标准GB 19295 《食品安全国家标准 速冻面米制品》等标准的要求。

五、国内外标准对比以及采标程度

无

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。