《长陔三宝方便菜肴加工技术规程》

编 制 说 明

（征 求 意 见 稿）

《长陔三宝方便菜肴加工技术规程》团体标准编制说明

一、标准范围

本标准适用于长陔三宝方便菜肴的加工。

二、工作简况

1. 立项背景

乡村振兴战略作为提高农业效益、促进农村发展和助力农民增收的重大国家战略，同时也是实现全体人民共同富裕的必经之路。挖掘民间特色菜肴，通过规范化的生产、管理将其推广到更大的市场，是实现共同富裕的重要途径。长陔三宝方便菜肴即是在这样的背景下产生的。

长陔三宝是黄山市歙县长陔乡的特色地方菜，是一道传统的徽菜。根据《歙县志》的记载，长陔三宝包括豆浆油皮、笋干、火腿三种食材，因其传承古法工艺，食材制作过程精细复杂、要求严苛，所以最终只需按比例搭配食材，并经过简单的烹煮，不添加任何佐料，便可呈现出独特的风味。长陔三宝在当地享有盛誉，不仅显示了当地丰富的物产，也展现了徽菜清雅质朴的饮食文化，既受到当地人民的喜爱，也是游客了解徽菜文化的重要窗口。

长陔三宝方便菜肴是在长陔三宝传统菜肴的基础上通过简单切配组合包装形成的即烹方便菜肴，加工过程不需要添加任何佐料和食品添加剂，能最大程度地保留了长陔三宝的原汁原味、又便于携带、烹制，是对传统菜肴的致敬，也是对其的传承和发展。消费者无需经过复杂的操作，只需简单加水烹煮便可还原长陔三宝的特色本味，其加工前景良好。

2. 任务来源

在产业结构化改革的大背景下，根据国家标准化工作指南大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力的要求，根据《团体标准管理规定》等内容，长陔乡人民政府决定立项并联合相关单位共同制定《长陔三宝方便菜肴加工技术规程》团体标准。

3. 标准起草单位

本标准的主要起草单位是长陔乡人民政府、歙县陔源集体经济发展有限公司、歙县长陔乡长陔村村民委员会、黄山禾美科技创新发展有限公司等。

4. 标准研制过程及相关工作计划

（1）2023 年 9 月 25 日，提出标准立项选题，并邀请相关专家对本团体标准的立项问题进行研讨，并通过立项。

（2）确定标准起草人员和制定工作计划，并设立标准起草专班，开展本团体标准制定的牵头工作。

（3）标准起草，在组织人员积极开展资料查找、收集、整理等工作，以及企业调研和市场调研工作的基础上，起草标准和编写编制说明，过程中通过不断与行业相关专家进行标准关键内容的沟通对标准内容进行修正。

（4）2024 年 1 月完成标准文本讨论初稿，下发各起草工作组成员，并召开本团体标准研讨会进行讨论。

（5）2024 年 3 月-4 月，征求意见。

（6）2024 年 4 月 20 日，标准评审。

三、标准编制原则及依据

1.编制原则

标准编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，在遵循现有的国家法律法规、制度文件以及现行的国家标准、行业标准的基础上，参照部分地区农产品的先进做法和经验，充分考虑火腿加工的实践经验制定本标准

2.编制依据

在标准制定过程中，起草组对具备火腿加工知识的农户进行了调研，参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和规范性。

第一，科学性。根据长陔三宝方便菜肴的生产加工要求，本文件的各章节用清晰的逻辑层次展开和表述，规定了农户在原材料获取到成品出厂各个方面的内容。

第二，适用性。本文件适用于在长陔三宝方便菜肴加工工艺生产过程。采用该工艺进行生产的公司、企业可参照本标准执行。

第三，规范性。本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准文件的结构和起草规则》，确保标准文本的规范性。

3. 先进性体现

长陔三宝这一道徽州乡土美食，可以说是集乡村之精华，质朴却不简单。虽

然只有火腿、笋干、豆浆油皮三味食材，但却能呈现极致的乡土美味。长陔三宝方便菜肴加工技术标准可以规范长陔三宝方便菜肴的加工正产过程，推动传统菜肴的加工、推广增强农产品的竞争力，拓宽市场份额，并于其他具备标准化生产的地区进行公平竞争。

与本标准相关的多为预制菜相关标准，据不完全统计，目前现存有效、经地方政府、行业组织发布的预制菜团体标准、地方标准有一百六十余个，如果再加上企业标准，总数超两百个个。其中，有 80 个涉及菜肴加工，如酸菜鱼、徽州毛豆腐、佛跳墙等菜肴的制作，占比接近一半。有 28 项标准针对细分品类设置，如中国出入境检验检疫协会的《预制菜速冻包馅面米制品》团标、中国水产流通与加工协会的《水产品预制菜》团标等，占比 17.1%。

另有团体标准涉及预制菜的整体概念与分类，占比 7.9%，如保定市市场监管局的《预制菜术语》地方标准、中国烹饪协会的《预制菜》团体标准、中国食品药品企业质量安全促进会的《预制菜》团体标准等。另有 15 项标准涉及“预制菜”的品质管理，11 项标准与预制菜冷链配送有关。还有一些预制菜标准“剑走偏锋”，如《预制菜产业园区建设指南》《微波炉-预制菜专用烹饪功能评价方法》《预制菜自动售卖机》等。

目前尚未有和长陔三宝相关的预制菜加工技术标准。

四、标准主要内容

第 1 章范围。本标准规定了长陔三宝方便菜肴的原材料及质量要求，加工流程、加工要求、加工条件、理化指标、试验方法、检验规则、包装、标志标识以及运输贮存等内容。

本标准适用于长陔三宝方便菜肴的生产。

第 2 章规范性引用文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 15179 食品机械润滑脂

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定方法

GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.33—1996 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法

JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 7718 食品标签通用标准

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

第 3 章术语和定义。对长陔三宝进行了界定。

第 4 章原材料及质量要求。

第 5 章加工流程。

第 6 章加工要求。

第 7 章加工条件。

第 8 章理化指标。

第 9 章试验方法。

第 10 章检验规则。

第 11 章包装

第 12 章标志、标签

第 13 章运输与贮存

五、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、与国外标准的关系：包括采用国际标准和国外先进标准的程度，与国外标准主要技术内容的差异。

本标准未采用国际标准或国外文件。

七、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件的制定符合现行法律、法规的要求，本文件与其他强制性国家标准无

矛盾与不协调之处。

八、重大意见分歧的处理依据和结果

无。

九、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准建议为推荐性标准。

十、其他应予说明的事项

无。