

《地理标志产品质量要求 合什手工面》 修订说明

一、本标准修订缘由

合什手工面是四川省宜宾市叙州区特产之一，2003 年被认定为无公害农产品，2009 年获“中华特色名小吃产品”，2014 年其制作工艺通过“宜宾市非物质文化遗产”评审，2016 年获原国家质检总局地理标志保护产品认定，合什手工面历史悠久，取当地饮用水和小麦粉手工制作而成，从面粉到成品制作历时长，程序多，工艺复杂，面条细如发丝、细而“中空”、吹气可透、食之柔滑、劲道爽口、久煮不糊、回锅如新。2020 年 11 月 25 日宜宾市市场监督管理局发布《地理标志产品 合什手工面生产技术规范》（DB5115/T 50-2020）地方标准，规定了合什手工面术语和定义，加工工艺，标志、运输、储存和保质期要求。由于地理标志保护产品合什手工面相关方标准化认识不到位以及标准本身局限，对合什手工面质量控制和品牌发展造成一定制约。为进一步突出合什手工面质量要求，规范标准内容表述，前瞻性的为合什手工面发展提供技术和质量支撑，宜宾市叙州区市场监督管理局 2022 年 3 月提出《地理标志产品 合什手工面生产技术规范》（DB5115/T 50-2020）修订立项申请，2022 年 5 月宜宾市市场监督管理局同意该标准修订立项。

二、主要负责起草单位及起草人单位

宜宾市叙州区市场监督管理局、宜宾市叙州区越华食品有限责任公司、宜宾市叙州区金瓜食品有限责任公司。

三、目的和意义

“合什手工面”是国家地理标志保护产品，保护区范围内地理标志保护产品“合什手工面”保护专用标志的申请和产品生产需要地理标志保护产品“合什手工面质量要求”地方标准。发布《地理标志保护产品质量要求 合什手工面》地方标准对进一步规范合什手工面生产加工行为，提升合什手工面质量，促进合什手工面产业发展，确保合什手工面质量特色，保护合什手工面声誉，增强合什手工面市场竞争力具有极其重要的作用。

四、编制过程

2022年5月宜宾市市场监督管理局同意该标准修訂立项后，由叙州区市场监督管理局牵头建立了标准修訂研制工作机构，成立了标准修訂工作组，积极组织相关单位开展标准修訂调研工作。2023年因标准主要起草单位宜宾市叙州区越华食品有限责任公司搬迁厂房，标准修訂研究暂停，2023年12月标准修訂工作组到宜宾市叙州区越华食品有限责任公司、宜宾叙州区金瓜食品有限责任公司合什手工面生产车间详细了解工艺流程、技术参数等，结合原标准使用情况，按照标准的实用性、前瞻性，修訂完成《地理标志产品质量要求 合什手工面》标准，2024年5月标准修訂工作组在反复试验论证的基础上，组织部分手工面生产企业及相关人员对合什手工面的原料、生

产工艺等进行研究讨论形成征求意见稿。

五、修订内容

修订后标准名称为《地理标志产品质量要求 合什手工面》代替 DB5115/T50-2020《地理标志保护产品 合什手工面生产技术规范》，与 DB5115/T50-2020《地理标志保护产品 合什手工面生产技术规范》相比有以下变化：

- （一）修改了标准名称；
- （二）修改了范围的表达形式（见 2020 版 1）；
- （三）将“保护范围”修改为“地理标志产品保护范围”；
- （四）将规范性引用文件中小麦粉标准修改为 GB/T 1355，增加了 GB/T 8607《高筋小麦粉》、GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第 1 号修改单、GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第 2 号修改单规范性引用文件，删除了 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规范性引用文件；
- （五）修改了合什手工面术语定义（见 2020 版 3.1）；
- （六）修改了术语和定义中“熟化”的英文描述（见 2020 版 3.3）；
- （七）删除了文本中章节 6（见 2020 版 6），新增资料性附录 B 合什手工面加工工艺；
- （八）生产要求调整为生产工艺要求（见 2020 版 5）；

- （九）修改了“原料”描述调整为“原辅材料”；
- （十）修改了“设备”描述调整为“生产环境”；
- （十一）修改了“质量要求及检验规则”描述调整为“质量要求”；
- （十二）明确了理化指标要求。
- （十三）删除了食品安全要求。
- （十四）对合什手工面加工工艺“和面”工序中食用盐添加量质量比、用水量质量比进行了调整，“熟化”工艺温度进行了调整。

标准修订的主要目的是进一步为合什手工面质量控制和品牌发展提供技术依据。为此，标准修订中对范围和合什手工面术语定义进行了更加清晰的界定，梳理规范了规范性引用文件。

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准符合《中华人民共和国标准化法》与其他现行法律、法规和强制性标准没有冲突。目前手工面条未查询到现行有效相关国家标准，行业标准有LS/T 3214《手工面》，该标准明确了手工面原料要求、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、储存要求，而《地理标志保护产品 合什手工面质量要求》具有地方特色，在原料采用、生产工艺等方面与LS/T 3214《手工面》存在明显区别。

七、编制原则和依据

《地理标志保护产品 合什手工面质量要求》遵循合什手

工面传统生产加工工艺，各项指标与现行国家标准等接轨，并体现了合什手工面生产特点和地域特色。

本标准制定过程中参照的主要标准如下：

| 序号 | 标准名称 | 标准编号 |
|----|--------------------------------|-----------|
| 1 | 《包装储运图示标志》 | GB/T 191 |
| 2 | 《小麦粉》 | GB/T 1355 |
| 3 | 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 | GB 2760 |
| 4 | 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》 | GB 4806.1 |
| 5 | 《食用盐》 | GB/T 5461 |
| 6 | 《生活饮用水卫生标准》 | GB 5749 |
| 7 | 《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》 | GB/T 6543 |
| 8 | 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》 | GB 7718 |
| 9 | 《高筋小麦粉》 | GB/T 8607 |
| 10 | 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》 | GB 14881 |
| 11 | 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》 | GB 23350 |
| 12 | 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单》 | GB 23350 |
| 13 | 《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第2号修改单》 | GB 23350 |
| 14 | 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》 | GB 28050 |
| 15 | 《手工面》 | LS/T 3214 |
| 16 | 《绿色食品 食品添加剂使用准则》 | NY/T 392 |
| 17 | 《绿色食品 小麦及小麦粉》 | NY/T 421 |
| 18 | 《绿色食品 包装通用准则》 | NY/T 658 |
| 19 | 《绿色食品 产品检验规则》 | NY/T 1055 |
| 20 | 《绿色食品 贮藏运输准则》 | NY/T 1056 |
| 21 | 《定量包装商品净含量计量检验规则》 | JJF 1070 |

八、范围和主要技术内容

《地理标志保护产品 合什手工面质量要求》主要规定了地理标志产品合什手工面的术语和定义、地理标志保护范围、质量技术要求和检验规则，标志、运输、储存和保质期要求。

（一）术语和定义

给出了合什手工面及合什手工面加工过程相关术语定义。

（二）规范性引用文件

明确了适用于本标准的规范性引用文件。

（三）地理标志保护范围

明确了合什手工面保护区域。

（四）生产工艺要求

明确了合什手工面原材料、生产环境质量要求及产品感官、理化指标要求。

（五）质量要求

明确了感官及理化指标要求。

（六）检验

明确了合什手工面检验要求。

（七）包装、标志、运输、储存和保质期

明确了合什手工面标志、运输、储存和保质期要求。

九、规范性文件水平

主要参考了国家标准、行业标准、地方标准和国家相关管理办法。

十、规程在编写过程中意见分歧情况

本规程在编写过程中没有重大意见分歧。

十一、经济效益及社会效益

《地理标志保护产品 合什手工面质量要求》使合什手工面产品质量控制和质量监督有了更新更全面的要求，有利于企业与管理部在产品质量管理方面的协调统一。标准规范了合什手工面原料及产品加工、包装销售等环节，必将使合什手工面的产品质量有所保障，也为合什手工面生产企业生产提供了更新、更全面、更科学的技术支持，有利于快速有序推进我区优势特色“合什手工面”产业健康发展，有利于加强技术转化及推广应用，强化规范化加工，实现产品提质增效。

十二、其他

政府相关部门及行业组织应对生产企业及相关方开展标准宣贯，使企业对标准有全面的了解，用标准严格指导生产。

产品质量监督部门应加大对标准实施情况监督抽查，督促标准实施有效落地。

相关方应加大对合什手工面质量特色宣传，提升社会知晓度。同时，企业应加大对影响产品风味关键控制环节攻关，不断提升产品品质，推动合什手工面地理标志保护产品做大做强。

标准起草组

2024. 5. 30