团体标准《预包装荔浦芋扣肉制作技术规程》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源

根据《广西标准化协会关于下达2023年第十六批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标协〔2023〕62号）文件精神，由荔浦市农业农村局提出，荔浦市农业农村局、广西壮族自治区农业科学院生物技术研究所、荔浦市名特优农产品协会等单位共同起草的团体标准《预包装荔浦芋扣肉制作技术规程》（项目编号：2023-1606）。

二、制定标准的必要性和意义

近年来，区政府高度重视地方特色食品产业的发展。2018年，广西壮族自治区人民政府印发了《关于提升质量安全推动地方特色食品产业发展的实施意见》，提出要提升质量安全推动地方特色食品产业发展。2020年7月，农业农村部印发了《全国乡村产业发展规划（2020-2025年）》，提出统筹发展农产品初加工、精深加工和综合利用加工，推进农产品多元化开发、多层次利用、多环节增值，加快技术创新，提升装备水平，促进农产品加工业提档升级。2022年，《广西农产品加工业发展“十四五”规划》提出了“到2025年，广西农产品加工业发展规模不断扩大，产地初加工和精深加工水平整体提升，现代流通体系建设逐步健全，产业结构布局进一步优化，关键核心技术装备研究与应用取得重大进展，培育一批在国内有较强市场竞争力的农产品加工企业、产品品牌和产业集群，打造融入国内大循环的现代化农产品加工体系”的发展目标。

荔浦市是中国独一无二的荔浦芋原产地，荔浦芋种植具有独特的地理环境和历史文化底蕴，其种植规模和加工技术全国排名第一，是全国最大的荔浦芋生产、加工、出口基地。荔浦芋在荔浦市栽培历史悠久，汉元鼎6年（公完前111年），荔浦置县，相传有来自福建漳州的宾客带来当地特产槟榔芋头，之后城西关帝庙前便有一块芋头生长，也许是荔浦的气候地理环境特别适合芋头生长，至明朝洪武年间繁衍于荔江之滨永苏里，成为远近闻名的一味蔬菜，在周边荔浦芋，至今已有上千年历史，荔浦农人也逐渐独特栽培管理方法，使荔浦市产出的荔浦芋具有香、酥、粉、糯、甜、软、鲜的特殊风味，以营养丰富、肉质酥软、味道芬芳的特点居各种芋头之上，被誉为“芋中极品”。 古往今来，无数有志之士曾把荔浦芋引种到邻近省县种植，虽外观相似，品质却与荔浦芋大相径庭。据史书记载，清朝康熙48年（公元1709年），荔浦芋作为广西贡品进贡给朝廷，新中国成立后，荔浦芋也一直作为广西重要的外贸产品出口。荔浦芋 2000 年获国家地理标志证明商标、2005 年获国家质监总局地理标志认证，2015 年获农业部地理标志，2017-2020 年中国百强农产品区域公用品牌，2018 年列入首批广西农业品牌“广西好嘢”目录、2019 年获绿色认证2021 年获香港认证中心颁发的优质“正”印认证，2022 年荔浦芋品牌价值评价 14.18 亿元。目前，荔浦芋年种植面积已发展到 5.18 万亩，亩产平均达到2000 公斤，总产量达 10 万吨，形成了种植-流通-贮藏-加工的完整产业链，种植及加工销售产值超过20亿元。

荔浦扣肉是一道色香味俱全的地方名菜。此菜色泽金黄，芋片肉片松软爽口，油而不腻，浓香四溢；具有清热祛火、滋润肤色功能。以正宗桂林荔浦芋、带皮五花肉、桂林腐乳为主要材料，烹饪以蒸菜为主，将带皮五花肉和切块荔浦芋分别过油炸黄，然后将五花肉块皮朝下，与芋块相间排放碗中蒸熟，翻扣入另一盘中即成，咸甜口味，为传统宴席名菜。

荔浦芋扣肉已在荔浦市餐饮行业、食品加工行业生产多年，目前有桂林芋香园食品开发有限公司、荔浦保联食品有限公司、荔浦罐头食品有限公司、广西大发食品饮料有限公司等企业进行生产，企业数量为达到103家，年产量超100万碗，销售额6000万元以上。

为保障预包装荔浦芋扣肉的特有品质，提高预包装荔浦芋扣肉的市场影响力和竞争力，带动预包装荔浦芋扣肉加工企业及荔浦芋种植户增产增收。通过制定团体标准《预包装预包装荔浦芋扣肉制作技术规范》，以标准为抓手，统一规范预包装荔浦芋扣肉的制作技术，对保持预包装荔浦芋扣肉的特有品质，提高预包装荔浦芋扣肉的影响力和竞争力，带动地方群众增收致富，进一步打造广西荔浦芋扣肉区域品牌，贯彻落实国家乡村振兴战略，助力预包装荔浦芋加工产业高质量发展具有重要意义。

三、主要起草过程

**（一）成立标准编制工作组**

团体标准《预包装荔浦芋扣肉制作技术规程》项目任务下达后，荔浦市农业农村局成立了标准编制工作组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作，具体标准编制工作由荔浦市农业农村局、广西壮族自治区农业科学院生物技术研究所、荔浦市名特优农产品协会相关人员配合。

**（二）收集整理文献资料**

标准编制工作组收集了国内有关预包装荔浦芋扣肉制作技术相关文献资料。具体列出如下：

桂林市地方标准《荔浦芋扣肉制作技术规程》（征求意见稿）

《DB51/T 2435-2017 川菜 东坡扣肉烹饪工艺技术规范》

《T/QLY 067—2022 新派黔菜 素食道菜扣肉烹饪技术规范》

《T/QLY 135—2022 传统黔菜 贵州扣肉（鲊辣椒风味）烹饪技术规范》

《T/QLY 134—2022 传统黔菜 贵州扣肉（道菜风味）烹饪技术规范》

《T/QLY 133—2022 传统黔菜 贵州扣肉（盐酸菜风味）烹饪技术规范》

《T/LCX 005—2019 扣肉工艺技术规范》

《T/GDXNCX 004—2020 客家菜 兴宁水晶扣肉烹饪工艺规范》

《T/GDMZCX 003—2019 梅菜扣肉烹饪工艺规范》

**（三）研讨确定标准主体内容**

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架进行了研究，并对标准的关键性问题进行了初步探讨。经过研究，本文件界定了荔浦芋扣肉的术语和定义，规定了技术要求、烹调工艺、感官要求、加工场所卫生要求。

**（四）调研、形成文本草案、征求意见稿**

2023年2月～2023年4月，标准起草工作小组进行了广泛实地调研工作，查阅了大量的国内外文献资料，对预包装荔浦芋扣肉制作技术进行系统总结。经编制组反复讨论，形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关预包装荔浦芋扣肉制作技术的内容，并结合预包装荔浦芋扣肉制作技术实际要求及前期研究的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《预包装荔浦芋扣肉制作技术规程》（草案）。

2023年4月～2023年8月，编制组再次深入桂林芋香园食品开发有限公司、广西荔浦大发食品饮料有限公司、荔浦芋口福食品科技有限公司等荔浦芋电商销售企业进行座谈调研，并向预包装荔浦芋扣肉制作技术的相关科研单位、企业征求意见。根据反馈意见及试验成果，标准编制工作组多次召开会议，对标准草案进行反复修改和研究讨论，形成团体标准《预包装荔浦芋扣肉制作技术规程》（征求意见稿）和（征求意见稿）编制说明。

四、制定标准的原则和依据，与现行法律、法规的关系，与有关国家标准、行业标准的协调情况

**（一）实用性原则**

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析预包装荔浦芋扣肉制作技术现状及特点，调研预包装荔浦芋扣肉制作技术情况，在现有国家、行业标准相关预包装荔浦芋扣肉制作技术的基础上，结合多年试验研究而总结起草的。符合当前预包装荔浦芋扣肉制作技术的要求，有利于行业的长远发展，有利于规范预包装荔浦芋扣肉制作技术和商品经济价值，推动荔浦芋产业健康发展，具有较强的实用性和可操作性。

**（二）协调性原则**

本文件编写过程中注意了与预包装荔浦芋扣肉制作技术相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

**（三）规范性原则**

本文件严格按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求和规定编写本标准的内容，保证标准的编写质量。

**（四）前瞻性原则**

本文件在兼顾当前区内预包装荔浦芋扣肉制作技术现实情况的同时，根据当前广西区内预包装荔浦芋扣肉制作技术无标准进行统一规范的现状，还考虑到了荔浦芋发展需要，在标准中体现了个别特色性、前瞻性和先进性条款，作为对预包装荔浦芋扣肉制作技术规程的指导。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

团体标准《预包装荔浦芋扣肉制作技术规程》主要内容包括界定了芒果电商销售服务的术语和定义，规定了基本要求、网上交易服务、客户服务、公共服务的要求；适用于预包装荔浦芋扣肉制作技术。

**（一）术语和定义**

在参考桂林市地方标准《荔浦芋扣肉制作技术规程》（征求意见稿）的基础上，结合起草单位讨论确定。明确了预包装荔浦芋扣肉是以五花肉、荔浦芋为主要原料，经五花肉处理、荔浦芋处理、辅料处理、调味、摆放成型、蒸制成熟、冷却或不冷却、内包装、杀菌或速冻、外包装等工艺加工制成的、具有荔浦市特色风味的预制食品。

**（二）加工工艺**

预包装荔浦芋扣肉制作工艺流程主要结合桂林芋香园食品开发有限公司、广西荔浦大发食品饮料有限公司、荔浦芋口福食品科技有限公司等各生产企业的实际生产和销售需要确定，各生产企业的实际生产工艺流程见表1。

表1预包装荔浦芋扣肉制作工艺参数收集表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 工艺环节 | 工艺参数 | | | |
| 企业1 | 企业2 | 企业3 | 企业4 |
|  | 五花肉处理 | 1.用150℃～180℃油温炸至五花肉皮呈金黄色，捞出放入冷水中浸泡30min至皮回软。  2.五花肉切成0.8cm～1.5cm的片待用。 | 1.用130℃～180℃油温炸至五花肉皮呈金黄色，捞出放入冷水中浸泡30min至皮回软。  2.五花肉切成0.6cm～1.2cm的片待用。 | 1.用 150 ℃～ 180 ℃油温炸至五花肉皮呈金黄色，捞出放入冷水中浸泡 30min至皮回软。  2.五花肉切成 0.5 cm～ 1.5 cm的片待用。 | 1.用120℃～ 180℃油温炸至五花肉皮呈金黄色，捞出放入冷水中浸泡30min至皮回软。  2.五花肉切成 0.8cm～1.2cm的片待用。 |
|  | 荔浦芋处理 | 1.去皮洗净的荔浦芋切成0.8cm～ 1.5 cm的片。  2.用150℃～180℃油温把芋头片炸至表面成淡黄色后捞出备用。 | 1.去皮洗净的荔浦芋切成0.6cm～1.2cm的片。  2.用130℃～180℃油温把芋头片炸至表面成淡黄色后捞出备用。 | 1.去皮洗净的荔浦芋切成 0.5 cm～ 1.5 cm的片。  2.用 150 ℃～ 180 ℃油温把芋头片炸至表面成淡黄色后捞出备用。 | 1.去皮洗净的荔浦芋切成0.8cm～1.2cm的片。  2.用120℃～150℃油温把芋头片炸至表面成淡黄色后捞出备用。 |
|  | 辅料处理 | 姜葱清洗干净，姜拍碎，葱切成条备用 | 姜葱清洗干净，姜拍碎，葱切成条备用 | 姜葱清洗干净，姜拍碎，葱切成条备用 | 姜葱清洗干净，姜拍碎，姜葱切成碎粒 |
|  | 调味 | 用桂林腐乳、三花酒、生抽、扣肉香粉、食用盐、白糖、白醋等调料调配成复合味汁加入姜葱倒入五花肉片拌匀腌制30min | 用桂林腐乳、三花酒、生抽、扣肉香粉、食用盐、白糖、白醋等调料调配成复合味汁加入姜葱倒入五花肉片拌匀腌制25min | 用三花酒、生抽、扣肉香粉、食用盐等调料调配成复合味汁加入姜葱倒入五花肉片拌匀腌制 30 min | 用桂林腐乳、十三香、高度酒、盐、麦芽糖、耗油、生抽、胡椒粉等调料调配成复合味汁加入姜葱倒入五花肉片拌匀腌制15min，原辅料各用量为适量 |
|  | 摆放成型 | 使用空罐头、塑料碗、铝箔袋等包装容器，“日”字扣、“夹日”字扣、 “丁字”扣摆放方式。 | 使用空罐头、塑料碗、铝箔袋等包装容器，“日”字扣、“夹日”字扣、 “丁字”扣摆放方式。 | 使用空罐头、塑料碗、铝箔袋等包装容器，“日”字扣、“夹日”字扣、 “丁字”扣摆放方式。 | 具体操作方法为一块五花肉配一块芋头摆盘 |
|  | 蒸制成熟 | 蒸笼大火烧开，中火将排放成型的扣肉蒸制60 min～90 min | 蒸笼大火烧开，中火将排放成型的扣肉蒸制60 min～80 min | 将摆放成型的扣肉放至蒸汽排气箱，蒸制30min～120 min | 将摆放成型的扣肉放至蒸汽排气箱，蒸制40 min～60 min |
|  | 冷却或不冷却 | 将经蒸制成熟后的荔浦芋扣肉放至冷却室进行冷却处理，冷却至常温。 | 将经蒸制成熟后的荔浦芋扣肉放至冷却室进行冷却处理，冷却至常温。 | 将经蒸制成熟后的荔浦芋扣肉放至冷却室进行冷却处理，冷却至常温。 | 将经蒸制成熟后的荔浦芋扣肉放至冷却室进行冷却处理，冷却至常温 |
|  | 内包装 | 采用真空封装机内进行包装。 | 采用真空封装机内进行包装。 | 采用真空封装机内进行包装。 | 采用的包装材料、包装机器、包装方法为用封口机将食品级扣肉碗抽真空封口 |
|  | 杀菌或速冻 | 杀菌：  1.采用的杀菌机器为：高压杀菌锅；  2.杀菌条件为温度：121 ℃～125 ℃，时间：40 min～45 min。  速冻：  预冷温度为5 ℃～10 ℃；  通过链条式速冻机进行速冻，于-35 ℃～-40 ℃条件下快速冻结，使产品中心温度≤-18 ℃。。 | 杀菌：  1.采用的杀菌机器为：高压杀菌锅；  2.杀菌条件为温度：121 ℃～125 ℃，时间：35 min～40 min。  速冻：  预冷温度为5 ℃～10 ℃；  通过链条式速冻机进行速冻，于-35 ℃～-40 ℃条件下快速冻结，使产品中心温度≤-18 ℃。 | 杀菌：  1.采用的杀菌机器为：高压杀菌锅  2.杀菌条件为温度： 121 ℃，时间：30 min～ 60 min。  速冻：  预冷温度为5 ℃～10℃；  通过xxx进行速冻，于-35℃～-40℃条件下快速冻结，使产品中心温度≤-18 ℃。 | 速冻：  预冷温度为-38℃～-40℃；  通过急冻库进行速冻，于-38℃～-40℃条件下快速冻结，使产品中心温度≤-18 ℃。 |
|  | 外包装 | 使用瓦楞纸箱或泡沫箱。 | 使用瓦楞纸箱或泡沫箱。 | 使用瓦楞纸箱或泡沫箱。 | 外包装材料为食品包装彩袋 |

制作要求主要根据各企业预包装荔浦芋扣肉制作的实际烹饪过程总结得出。

**（1）五花肉处理**：五花肉去毛洗干净。将猪五花肉放入水锅内煮熟捞出目的是使肉皮收缩，经过预煮，肉皮的胶原蛋白膨胀，外层发生部分水解，在这种情况下，突然经高温油炸脱水，肉皮表里的收缩程度不同，再经突然冷却，加剧其收缩不均匀的程度，从而形成了皱纹，使扣肉更加美观并改善了口感。

“宜用150℃～180℃油温炸至五花肉皮呈金黄色，捞出放入冷水中浸泡3Omin至皮回软”“五花肉切成0.5cm～1.5cm的片待用”等主要在参考桂林市地方标准《荔浦芋扣肉制作技术规范》（征求意见稿）、《罐头工业手册》（杨邦英 主编，中国轻工业出版社）等相关资料经各家企业实际座谈调研确定。

“设施设备的使用和生产加工过程卫生要求应符合GB 4806.7、GB 14881和GB/T 23734的规定”主要考虑到预包装荔浦芋扣肉的食品卫生安全。由于预包装荔浦芋扣肉涉及清洗、切片、蒸炸、包装等多道工序，因此设施设备包括但不限于不锈钢夹层预煮锅、电热温控油炸锅、芋头及猪肉切片机、蒸汽排气箱、高压杀菌锅、真空封装机等，设施设备的使用和卫生要求应符合《GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、《GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和《GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》的规定。除工厂工业化流程生产外，一些小作坊也生产预包装荔浦芋扣肉，因此还规定了生产加工过程卫生要求应符合《GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》《GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》的要求。

**（2）荔浦芋处理**：荔浦芋去皮洗净，晾干水份，切成0.5cm～1.5cm的片，大小宜等于或小于五花肉的外形。宜用150℃～180℃油温把芋头片炸至表面成淡黄色后捞出备用。

“切成0.5cm～1.5cm的片，大小宜等于或小于五花肉的外形”“宜用150℃～180℃油温把芋头片炸至表面成淡黄色后捞出备用”主要依据桂林市地方标准《荔浦芋扣肉制作技术规范》（征求意见稿）、《罐头工业手册》（杨邦英 主编，中国轻工业出版社）等相关资料经各家企业实际座谈调研确定。油炸时，油的温度控制在150℃～180℃。油温过高会使猪肉和芋头过干；油温过低难以炸透，均会影响产品的质量。同时要把握好油炸的时间，以免影响产品的色泽。

**（3）辅料处理**：姜葱清洗干净，姜拍碎，葱切成条备用，以便后期调味使用。

**（4）调味**：调味的主要目的是去除猪肉的腥味的，让做出来的扣肉更入味。使用有被誉为“桂林三宝”的桂林豆腐乳、桂林三花酒腌制，桂林豆腐乳味道鲜美奇香，营养丰富，不仅可以中和扣肉的味道和油腻感，还能让扣肉的颜色变得红亮诱人。桂林三花酒蜜香清雅，入口柔绵、落口爽利、回味怡畅，酒质醇和、芳香，使用桂林豆腐乳、桂林三花酒作为享饪的佐料，餐品汁鲜味美，风味别具，回味无穷，具有桂林当地特色。腌制30min主要在参考《荔浦芋扣肉罐头工业化生产技术》等相关资料的基础上结合企业制作实际确定。

**（5）摆放成型**：预包装荔浦芋扣肉可使用空罐头、塑料碗、铝箔袋盛装，将腌入味的五花肉皮朝下与芋头片间隔放入包装容器中，直至装满整个包装容器，浇入复合调味汁，以便翻面时扣肉能整齐完整、层次分明。



图 摆放成型

**（6）蒸制成熟**：将摆放成型的扣肉放至蒸汽排气箱，蒸制60min～90min，待芋头和五花肉蒸至软糯香酥即可。蒸制时间主要依据桂林市地方标准《荔浦芋扣肉制作技术规范》（征求意见稿）、《罐头工业手册》（杨邦英 主编，中国轻工业出版社）等相关资料经各家企业实际座谈调研确定。



图 蒸制成熟

**（7）冷却或不冷却**：预包装荔浦芋扣肉可分为常温贮运预包装荔浦芋扣肉和冻藏贮运预包装荔浦芋扣肉，常温预包装荔浦芋扣肉经蒸制成熟后的荔浦芋扣肉需进行冷却处理，冷却至常温。冻藏贮运不冷却。

**（8）内包装：**扣肉和其它熟制肉一样，在物流领域中易发生色泽变化、风味散失、霉变腐败等质量变化，通过包装可以阻隔空气中O2和防止微生物等因素对其质量的影响。

**（9）杀菌或速冻：**

常温贮运预包装荔浦芋扣肉：常温预包装荔浦芋扣肉包装后需进行杀菌处理，一般是真空包装及热杀菌最简便，杀菌条件为温度：121℃，时间：40min～45min。超高温灭菌是将肉在100℃～121℃的温度下处理的灭菌方法，主要用于生产灌装的肉制品。

冻藏贮运预包装荔浦芋扣肉：经蒸制成熟、包装后的预包装荔浦芋扣肉应先进行预冷，预冷至5℃～10℃，预冷后进行速冻，于-35℃～-40℃条件下快速冻结，使产品中心温度≤-18℃，可以抑制细菌的滋生，保证产品质量。

**（10）外包装：**外包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

六、国内外标准制修订情况

经查阅，与扣肉相关的标准有：桂林市地方标准《荔浦芋扣肉制作技术规程》（征求意见稿）、DB51/T 2435-2017 《川菜 东坡扣肉烹饪工艺技术规范》、T/QLY 067—2022 《新派黔菜 素食道菜扣肉烹饪技术规范》、T/QLY 135—2022 《传统黔菜 贵州扣肉（鲊辣椒风味）烹饪技术规范》、T/QLY 134—2022 《传统黔菜 贵州扣肉（道菜风味）烹饪技术规范》、T/QLY 133—2022 《传统黔菜 贵州扣肉（盐酸菜风味）烹饪技术规范》、T/LCX 005—2019 《扣肉工艺技术规范》、T/GDXNCX 004—2020 《客家菜 兴宁水晶扣肉烹饪工艺规范》、T/GDMZCX 003—2019 《梅菜扣肉烹饪工艺规范》。桂林市地方标准《荔浦芋扣肉制作技术规程》（征求意见稿）主要侧重于鲜食，而本标准侧重于预包装，在加工工艺流程及要求上不同于鲜食荔浦芋扣肉。DB51/T 2435-2017 《川菜 东坡扣肉烹饪工艺技术规范》等标准主要针对当地特色扣肉，与荔浦芋扣肉在原料、配料、制作工艺上存在较大区别，无法具体有效规范荔浦芋扣肉制作技术要求，将不利于荔浦芋扣肉的发展。如东坡扣肉的主料为“带皮五花肉”，配料为“芽菜、梅菜、生姜、大葱”，制作工艺为“五花肉，清洗，预煮，上色，油炸，切片，拌料，装碗，调味，蒸，装盘”，制作出的东坡扣肉味甜，肉酥香味美，肥而不腻；荔浦芋扣肉原料为“荔浦芋和带皮五花肉”，其中，荔浦芋应符合NY/T 1079 《荔浦芋》的相关要求，带皮五花肉应符合GB/T 9959.1 《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》的相关要求；配料有“酱油、蜂蜜酱、白糖、桂林豆腐乳、桂林三花酒、五香粉、胡椒、葱姜汁”等，使用有被誉为“桂林三宝”的桂林豆腐乳、桂林三花酒腌制，桂林豆腐乳味道鲜美奇香，营养丰富，桂林三花酒蜜香清雅，入口柔绵、落口爽利、回味怡畅，酒质醇和、芳香，使用桂林豆腐乳、桂林三花酒作为享饪的佐料，餐品汁鲜味美，风味别具，回味无穷，具有桂林当地特色；制作工艺为“芋头切片、油炸，猪肉清洗，预煮，油炸，切片，拌料，装碗，调味，蒸，装盘”等，制作出来的荔浦芋扣肉色泽金黄，闻起来浓香四溢，芋片肉片松软爽口，油而不腻。且目前尚无与荔浦芋扣肉制作技术相关的标准。

七、重大分歧意见发处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、实施标准的措施

1、团体标准《预包装荔浦芋扣肉制作技术规程》发布后，积极向荔浦市农业农村局以及与荔浦芋采收相关的企事业单位进行宣传并推荐执行本标准。

2、由荔浦市农业农村局组织举办培训班或宣贯会，以促进本标准的贯彻实施。

九、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《预包装荔浦芋扣肉制作技术规程》

标准编制小组

2023年8月25日