# 团体标准《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源、起草单位、起草人

根据《广西标准化协会关于下达2024年第三十三批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标协〔2024〕238号）文件精神，由南宁市老友粉协会提出，南宁市食品药品检验所、南宁市老友粉协会、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西农业职业技术大学、南宁海关技术中心、广西标准化协会、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、南宁学院、南宁市第一职业技术学校、广西复记食品科技有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西桂物投资咨询有限公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、南宁职业技术大学、广西质量工程职业技术学院、广西-东盟食品检验检测中心、广西工商职业技术学院、广西卫生职业学院等单位共同起草团体标准《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》（项目编号：2024—3304）。

二、制定标准的必要性和意义

2023年12月，习近平总书记视察广西，重要讲话精神强调立足资源禀赋和产业基础，推进标准化、品牌化建设，全力做大做强做优食品加工产业，为加快构建现代化产业体系、推动高质量发展注入强劲动能。2023年11月，自治区人民政府办公厅印发《广西壮族治区人民政府办公厅关于支持南宁市加快创新开放多元融合建设区域性国际旅游中心城市的意见》（桂政办发〔2023〕80号），明确支持将南宁打造成为更高水平的广西特色产品销售中心，促进“桂品出乡”、“桂品出海”；加强南宁老友粉、柠檬鸭、五色糯米饭等非遗美食传统技艺保护和传承。加快本土商品申请地理标志商标，打造“南宁必购”品牌。2023年6月，广西壮族自治区人民政府办公厅关于印发 广西贯彻落实《“十四五”市场监管 现代化规划》实施方案的通知 （桂政办发〔2023〕27号），提出推进食品安全标本兼治。推进产业发展和监管急需的食品安全地方标准制修订。2022年1月，广西壮族自治区人民政府办公厅印发《关于印发打造“八桂系列”劳务品牌促进就业实施方案的通知》关于印发打造“八桂系列”劳务品牌促进就业实施方案的通知（桂政办发〔2021〕141号），明确打造“八桂米粉师傅”劳务品牌。围绕广西特色米粉产业，重点培养螺蛳粉制作工、桂林米粉制作工、老友粉制作工、牛腩粉制作工等米粉制作行业技能人才。到2025年，全区组织开展米粉行业培训10万人次以上，力争带动米粉行业就业创业15万人次以上。

南宁市人民政府高度重视南宁老友粉产业的发展，2024年3月和7月，相继印发了《促进南宁老友粉产业高质量发展若干措施》（南府规〔2024〕1号）和《关于推动南宁老友粉全产业链标准体系建设的三年行动方案（2024-2026年）》(南府办函〔2024〕95号)，明确到2026年，南宁老友粉全产业链高质量融合发展的标准体系基本建成。标准广泛应用于南宁老友粉全产业链，原辅料产量与品质大幅提升，生产集聚区规模进一步扩大，生产自动化、信息化、智能化水平不断提高，食品安全保障体系进一步完善，市场经营管理秩序进一步规范，南宁老友粉文化影响力进一步提高，品牌与产业核心竞争力显著提升。南宁老友粉产业相关研究机构、优势企业在老友粉产业技术创新和标准化中的作用更加凸显，老友粉产业检验检测能力持续增强，标准、计量、认证认可、检验检测一体化运行体系基本建成。

酸笋作为广西的一种特色食材，属天然低脂、低热量食品，其含丰富的纤维素，能促进肠蠕动，缩短胆固醇、脂肪等物质在体内的停留时间，增强食欲，具有酸、爽的独特风味，天然美味、营养价值高。酸笋在广西人的日常饮食中担任了重要的角色，它是广西“三大” 米粉——柳州螺蛳粉、桂林米粉、南宁老友粉的主要配菜，同时可以与其他肉类的搭配制作出酸笋牛肉、田螺鸭脚煲、 酸笋焖鸭、 酸笋鱼头汤等一系列美味佳肴。其中，酸笋料包是预包装南宁老友粉保持“酸辣鲜香”的味道关键，是老友粉的“灵魂”原料，对增强食品的风味和口感有重要作用。酸笋料包中的酸笋可以调节食品的酸度，使其达到适合的口感，酸笋的加入使老友粉的酸辣能达到平衡，为老友粉增添一种独特的酸味，这种酸味可以与酸笋的香味相结合，形成复杂而丰富的风味。

据了解，根据2023年南宁老友粉产业的销售分析，南宁市老友粉产业以门店经营为主，以舒记、复记、天福香、邕有味老友为代表的南宁老友粉线下销售实体店在南宁市有400家，兼营老友粉的有粉之都等约600家，年营收约6亿至8亿元。疫情后时代，米粉企业纷纷以线上线下相结合的方式进行体验销售，积极向北京、上海等一线城市连锁扩张，初步形成了龙头品牌带动、区外积极扩张的发展格局。从事预包装生产的加工企业有复记、万国、韩太、品冠、贪吃蚁、友春、三鲜王等10余家，拥有荔园、万国、邕江三宝、复记、邕州老街等商标品牌10个；有约20个品牌在淘宝、天猫、京东等网站开设网店40家，年销售额约2000万元。据不完全统计，全国各地目前营业的南宁老友粉店有1500家以上，2023年实现全行业总产值近25亿元的发展。南宁老友粉在为南宁增添新的城市名片的同时，带来愈加显著的综合经济社会效益。

随着老友粉流传至世界各地，需求量日益暴增，其生产企业急速发展。但由于企业规模大小不一，生产水平参差不齐，从业人员素质不高等因素，生产出来的产品品质出现多级分化，导致消费者消费体验不高，无法品尝到地道的老友风味，难以体现南宁城市形象和城市魅力，对老友粉的差评日益增多，不利于促进老友粉产业的高质量发展和提升老友粉产品的质量和品牌形象。目前酸笋生产单位的经营规模不一，硬件、软件水平高低各有不同，很多生产单位是家庭作坊式管理，存在人员管理不严、原料品质质量参差不齐、操作不规范等问题，食品生产、加工、 销售、消费等各个环节的食品安全问题难以得到风险保障，这不利于“老友”风味的推广甚至会影响整个产业。

通过制定团体标准《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》，以标准为抓手，统一规范南宁老友粉酸笋料包加工要求，确保每一批次酸笋料包质量要求符合预包装南宁老友粉要求，对保证南宁老友粉独特的风味口感，传承和宣传南宁老友粉美食文化，提高消费者对南宁老友粉的评价，打造南宁老友粉区域品牌，促进南宁老友粉产业高质量发展具有重要意义。同时制定《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》也是提高广大市民对非遗文化的保护意识、扩大老友粉的影响力，促进老友粉持续健康发展、推动老友粉行业就业率及助力南宁市政府打造“一市一品”特色饮食品牌的有效途径。

三、主要起草过程

**（一） 成立标准编制工作组**

团体标准《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》项目任务下达后，以南宁市食品药品检验所为主要起草单位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南宁市食品药品检验所等起草单位组成标准编制工作组。编制工作组下设三个组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内外有关预包装酸笋料包加工技术的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前人对酸笋的研究情况和目前的研究进展，并进行系统总结。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》标准发布后，组织预包装南宁老友粉酸笋加工技术标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关生产人员了解标准，掌握酸笋料包加工的技术内容和要求，并对标准实施情况进行总结分析，不断对团体标准提出修正意见。

**（二）收集整理文献资料**

标准编制工作组收集查询了国内有关预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程的相关技术文献资料，与“老友粉 酸笋”“预包装 酸笋”“酸笋加工”有关的标准有相关的资料主要有：

DBS45/ 053-2018《食品安全地方标准 南宁老友粉》、DB45/T 2560-2022《预包装南宁老友粉生产规范》、DB45/T 2548-2022《酸笋加工技术规程》、DB4502/T 0030 《预包装柳州螺蛳粉原料加工技术规程 第 2 部分：酸笋》、T/LZLSF 009.4-2022《柳州螺蛳粉料包 第4部分：酸笋包》、NY/T 5233-2004 无公害食品 竹笋干生产技术规程、NY/T 1048-2012 绿色食品 笋及笋制品、ZB X 10046-86 湿态盐渍生产工艺通用规程 酸笋、DB32/T 1343-2009 有机产品水煮小竹笋加工技术规程、DB34/T 1502-2011 脱水竹笋生产技术规范、DB34/T 3038-2017 地理标志产品 宁国笋干、DB35/T 734-2007 闽笋干加工技术规程、DB35/T 939-2009 日晒笋干加工技术规程、DB43/T 193-2003 绿色食品 干竹笋、ZB X 10046-86 《湿态盐渍生产工艺通用规程 酸笋》

**（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之后，标准编制工作组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的酸笋关键性内容进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容确定为原辅料选择、竹笋预处理、分切、浸泡、盐渍、发酵等内容。

**（四）调研、形成草案、征求意见稿**

2024年7月，标准编制工作组查阅了大量的国内文献资料，对南宁老粉酸笋制作技术相关的文件进行系统总结。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。

2024年9月～10月月，团体标准《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》获批立项，在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有参考资料中有关酸笋技术要求、工艺特点、感官要求等，并结合南宁老友粉酸笋料包实际加工的基础上，按照简化、统一等原则编制完成团体标准《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》（草案）。

2024年9月～10月，编制组深入南宁进行调研，向银河、万国酒家、韩太食品、复记老友等南宁具有代表性南宁老友粉预包装生产和使用企业征求意见，并针对南宁老友粉酸笋特色特点，从加工工艺程序、原辅料要求等征求生产企业的意见，标准编制工作组召开会议，对标准草案进行反复修改和研究讨论，形成团体标准《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》（征求意见稿）和（征求意见稿）编制说明。

多次深入企业调研，部分调研照片如下。

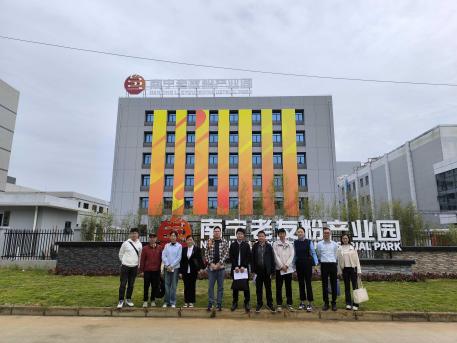


复记调研 桂小厨调研 共一调研



项目启动及技术讨论 技术讨论



 韩太调研 复记工厂调研 悦味轩调研

老友粉产业园调研 复记工厂预包装加工过程 预包装老友粉酸笋包

四、标准制定原则

（一） 实用性原则

本标准是在充分收集国内外相关资料和文献、调研分析酸笋现状，结合起草单位前期研究工作取得的研究成果及积累的实践经验，并借鉴国内酸笋加工过程的资料进行总结起草的，符合工作实际，有利于预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程制作技术的实施与推广。符合当前南宁老友粉发展的方向与市场需求，有利于行业的长远发展，有利于提高南宁老友粉产品质量和商品经济价值，对推动我区南宁老友粉产业健康发展，打造南宁老友粉品牌，具有可操作性和实用性。

（二） 协调性原则

本文件编写过程中注意了与预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程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

本标准参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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

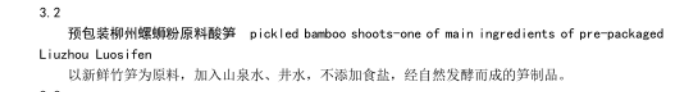
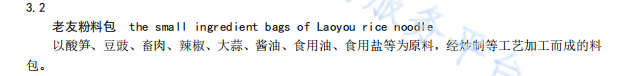
本文件在兼顾当前区内酸笋现实情况的同时，还考虑了酸笋生产企业发展的需要，在标准中体现了前瞻性和先进性的条款，弥补南宁老友粉酸笋原料标准领域的感官、技术要求的不足，作为南宁老友粉酸笋原料生产、销售的指导。

五、主要条款的说明

**本标准核心技术说明：**预包装老友粉中酸笋经过清洗、漂烫、调配后，保留了酸笋的脆口，经过辣椒油、水、食用醋调配后能够使得酸笋的香味更加浓郁、脆口，同时也能够使其更好地与其他食材相融合。预包装南宁老友粉酸笋选用肉质厚实、纤维细嫩加工而成的鲜嫩爽脆、酸味醇香的酸笋味原料。原料的品质和特性对老友粉中酸笋的风味、口感产生影响。老友粉中的酸笋常常与豆豉、辣椒等食材一同使用，这些食材之间的协同作用使得老友粉的风味更加复杂多变。酸笋的酸爽、脆口与豆豉的醇厚香味、辣椒的辛辣相互融合，形成了老友粉独特的酸辣鲜香风味。在酸笋的加工过程，为了保证酸笋的酸香、脆口，采用高温漂烫再快速冷却的方式，经过调配之后的酸笋更具酸香脆辣。

（一）术语和定义

选择笋体饱满完整、肉质厚实、纤维细嫩的竹笋，在加工成酸笋后，能够保持其鲜嫩的口感和爽脆的风味，经过清洗、漂烫、调配等加工工序中还能保持鲜嫩脆口的质量和风味。同时参考DB4502/T 0030 预包装柳州螺蛳粉原料酸笋和DB45/T2560预包装南宁老友粉生产规范料包的命名，结合预包装老友粉特点和生产企业一致认可修改而成。



**（二）工艺流程**

漂烫

原料选择

冷却风干

调配

杀菌

酸笋预处理

灌装

预包装南宁老友粉酸笋料包加工工艺流程主要结合调研的企业的实际生产的制作经验及做法确定，预包装老友粉酸笋主要加工生产工艺流程如下。

企业实际生产工艺流程

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 工艺流程 |
| 1 | 1.原料选择：购买一包包鲜嫩爽脆的条状酸笋；  2.酸笋预处理：在清水中浸泡5 min～8 min，使用清洗设备冲洗酸笋10 min～20 min；  3.漂烫：将预处理好的酸笋放入开水中漂烫2 min～3 min；  4.晾干：在密闭空间中，自然晾干30 min～45 min至无水滴；  5.调配：根据客户需求，使用水、食用植物油、辣椒油、食用醋等按照一定比例进行调配；  6.灌装：将调配好的酸笋进行真空包装，并密封；  7.杀菌：采用巴氏灭菌90 ℃～95 ℃保持15 min～18 min。 |
| 2 | 1.原料选择：买回腌渍好的圈状酸笋；  2.酸笋预处理：将圈状酸笋，浸泡15min～20min，用清水冲洗2～3次，将冲洗后的酸笋切配成2c～3cm长的酸笋，再冲洗一次；  3.漂烫：将冲洗好的酸笋放入滚水中漂烫3min～5min；  4.冷却风干：将漂烫后的冷却设备中，冷却10 min～15 min，冷却后使用风干设备风干5 min～8 min至无水滴；  5.调配：水、食用植物油、辣椒油等按照一定比例进行调配；  6.灌装：调配后真空灌装和密封；  7.杀菌：采用巴氏灭菌100 ℃保持10 min～15 min。 |
| 3 | 1.原料选择：购买一包包肉质厚实、纤维细嫩加工而成的的条状酸笋；  2.酸笋预处理：在清水中浸泡5 min～8 min，用清洗设备冲洗酸笋10 min～15 min；  3.漂烫：将预处理好的酸笋放入蒸汽加热的水中，水温100℃，漂烫2 min～3 min；  4.风干：将漂烫后的酸笋快速冷却，放入密闭空间中，利用风干设备风干5 min～10 min至无水滴；  5.调配：根据客户需求，将处理好的酸笋，按酸笋70：水10：食用植物油5：辣椒油10：食用醋5的比例进行搅拌调制；  6.灌装：将调配好的酸笋进行真空灌装，并密封；  7.杀菌：采用高温杀菌120 ℃～130 ℃保持5 min～8 min。 |
| 4 | 1.原料选择：购买已经加工好的10kg每包的酸笋；  2.酸笋预处理：利用经过高温水煮后的清水进行10 min，再用清洗设备冲洗酸笋5 min～8 min；  3.漂烫：使用漂烫设备，通过蒸汽加热的方式将水加热至100℃，再将预处理好的酸笋放入开水中漂烫2 min～3 min；  4.风干：将漂烫后的酸笋通过输送的设备，送入冷却装置冷却之后再利用风干设备风干5 min～10 min至无水滴；  5.调配：将处理好的酸笋，按酸笋70：水10：调味品10：辣椒油5：食用醋5的比例进行烘炒；  6.灌装：将烘炒调配好的酸笋进行包装密封；  7.杀菌：采用高温杀菌110℃～120 ℃保持10 min～15 min。 |
| 5 | 1.原料选择：选择脆嫩、酸香味浓郁、不刺鼻的酸笋；  2.酸笋预处理：根据不同竹笋腌制的酸笋情况，放入清水中浸泡8min～10 min，使用气泡清洗设备冲洗酸笋表面附着的发酵液、杂质等10 min～15 min；  3.漂烫：使用漂烫设备，通过蒸汽加热的方式将水加热至100℃，再将预处理好的酸笋放入开水中漂烫2 min～3 min；  4.冷却风干：将漂烫后的酸笋通过输送的设备，送入冷却装置冷却之后再利用风干设备风干5 min～10 min至无水滴；  5.调配：将处理好的酸笋，按酸笋75：水10：调味品5：辣椒油5：食用醋5的比例进行调配；  6.灌装：将调配好的酸笋进行灌装密封；  7.杀菌：采用巴氏灭菌在90 ℃～95 ℃保持15 min～18 min。 |

**预包装南宁老友粉酸笋料包保持酸香脆辣，关键加工工艺流程：**

**（1）原料选择**

竹笋本身富含膳食纤维、蛋白质、多种氨基酸、维生素和矿物质等营养成分，选择笋体饱满完整、肉质厚实、纤维细嫩的竹笋，在加工成酸笋后，能够保持其鲜嫩的口感和爽脆的风味，以便在后工序加工过程中还能保持鲜嫩脆口的质量和风味。其他辅料食醋应符合GB 2719的规定、食盐应符合GB 2721的规定、加工用水应符合GB 5749的规定、食用油应GB 19641的规定、辣椒油应符合SB/T 11192的规定、其他辅料应符合相关的食品标准和有关规定。

（2）酸笋预处理

酸笋在加工和运输过程中可能会沾染灰尘或其他杂质。通过浸泡和冲洗，可以有效地去除这些杂质，保证酸笋的清洁度。部分酸笋可能带有一定的苦涩味，这通常是由于竹笋中含有的某些物质（如草酸）未完全分解所致。通过浸泡和冲洗，可以去除部分苦涩味，去除部分附着在酸笋表面的微生物，为后续的杀菌处理打下基础。浸泡和冲洗还可以帮助酸笋在后面的调配过程中更好地吸收调味汁或其他风味物质。

（3）漂烫

通过高温漂烫能够有效地杀灭酸笋表面的微生物，包括细菌、霉菌等，居媛悦在““浅渍”竹笋热烫工艺参数及腌制过程中品质劣变的研究”提出高温也能钝化酸笋中的酶活性，特别是过氧化物酶等，这些酶在常温下可能会加速酸笋的变质过程，通过漂烫，可以抑制酶促反应的进行，延长酸笋的保质期，酶活性的钝化也能降低木质素和纤维素的增长速率,延缓竹笋木质化进程;同时使原果胶的下降速率降低,抑制组织质地变软。漂烫过程中，高温还可以去除酸笋中的一些不良风味物质，如苦涩味等，从而提升酸笋的整体口感。使用蒸汽加热水温到100度进行漂烫，蒸汽加热还具有均匀性好的特点，能够确保酸笋在漂烫过程中受热均匀，有助于固定酸笋的色泽，使其在加工和储存过程中不易变色。

（4）冷却风干

经过高温漂烫再快速冷却可以防止高温对酸笋造成的热损伤，风干则有助于保持酸笋的干燥状态，进一步防止微生物的生长，确保产品的安全性和延长保质期，这一过程能维持酸笋本身脆口的口感混合风味，适当的风干过程可以帮助保持酸笋的独特风味，避免因湿度过高而导致的风味变化或霉变。

（5）调配

水：作为酸笋调配的基础，适量的水可以稀释酸笋的咸味或酸味，使其口感更加柔和。同时，水还可以帮助溶解和分散其他调味料，使酸笋的风味更加均匀。

食用植物油：植物油的加入可以增加酸笋的润滑感和口感丰富度，使酸笋在食用时更加顺滑。此外，植物油还可以帮助锁住酸笋中的水分和营养，保持其鲜嫩口感。

辣椒油：辣椒油是提升酸笋风味的关键调味料之一。它可以为酸笋增添辣味和香气，使其口感更加独特。辣椒油的辣度和香气可以根据消费者的口味需求进行调整，以满足不同人群的口味偏好。

食用醋：醋的酸味可以与酸笋的酸味相互融合，形成更加浓郁的口感。同时，醋还可以帮助调节酸笋的pH值，保持其稳定性。适量的醋还可以促进消化，增加食欲。

在调研企业中，每一家的企业调配都会一定的差异性，部分企业在调配过程中有添加调味品，有些企业则在辣椒油的比例会增加一些，在经预包装老友粉生产各个企业协商一致，基础的预包装老友粉酸笋料包的比例应如下：

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 工艺流程 |
| 1 | 调配：根据客户需求，使用水、食用植物油、辣椒油、食用醋等按照一定比例进行调配； |
| 2 | 调配：水、食用植物油、辣椒油等按照一定比例进行调配； |
| 3 | 调配：根据客户需求，将处理好的酸笋，按酸笋70：水10：食用植物油5：辣椒油10：食用醋5的比例进行搅拌调制； |
| 4 | 调配：将处理好的酸笋，按酸笋70：水10：调味品10：辣椒油5：食用醋5的比例进行烘炒； |
| 5 | 调配：将处理好的酸笋，按酸笋70：水10：调味品10：辣椒油5：食用醋5的比例进行调配； |

统一形成的参考配比情况

|  |  |
| --- | --- |
| 原料 | 占比（％） |
| 酸笋 | 70～75 |
| 食用植物油 | 5 |
| 食用醋 | 5 |
| 辣椒油 | 5 |
| 水 | 10～15 |

（6）灌装

空气中存在大量的微生物，这些微生物可能会污染酸笋并导致其变质。调配后的酸笋如果长时间暴露在空气中，会与氧气发生反应，导致色泽变暗、风味丧失。及时灌装和密封可以有效隔绝空气，防止酸笋发生氧化反应，从而保持其原有的色泽和风味。通过及时灌装和密封，可以创造一个无氧或低氧环境，抑制微生物的生长和繁殖，从而延长酸笋的保质期。

直接接触的塑料袋、复合食品包装袋应分别符合GB 4806.7、GB 4806.13的规定，其他材质内包装材料应符合相关国家标准的规定。

制作过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收等，档案记录应符合GB 14881的规定。

六、国内外同类标准制修订情况及与法律法规、强制性标准关系

经查阅，截至目前，与“老友粉”“酸笋 料包”“酸笋加工技术”有关的标准有：DBS45/ 053-2018《食品安全地方标准 南宁老友粉》、DB45/T 2560-2022《预包装南宁老友粉生产规范》、DB45/T 2548-2022《酸笋加工技术规程》、DB4502/T 0030 《预包装柳州螺蛳粉原料加工技术规程 第 2 部分：酸笋》、T/LZLSF 009.4-2022《柳州螺蛳粉料包 第4部分：酸笋包》、ZB X 10046-86 《湿态盐渍生产工艺通用规程 酸笋》。分析情况如下：

（1）DBS45/ 053-2018《食品安全地方标准 南宁老友粉》规定了南宁老友粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

（2）DB45/T 2560-2022《预包装南宁老友粉生产规范》规定了于广西壮族自治区行政区域内预包装南宁老友粉的生产厂区建设、生产工艺、生产加工、生产管理等要求。

（3）DB45/T 2548-2022《酸笋加工技术规程》规定了酸笋加工的术语和定义、 生产过程卫生要求、 原辅料要求、 加工工艺流程、 加工技术、成品要求、 标签、 标志、 运输、 贮存和保质期，适用于发酵酸笋的加工。文件没有对酸笋进行预包装处理，且老友粉酸笋料包在加工工艺中的分切、浸泡、发酵、包装要求与DB45/T 2548-2022《酸笋加工技术规程》都有着差异性。

（4）ZB X 10046-86 《湿态盐渍生产工艺通用规程 酸笋》适用于以毛竹笋为原料,经盐渍而成的酸笋。

（5）DB4502/T 0030 《预包装柳州螺蛳粉原料加工技术规程 第 2 部分：酸笋》界定了预包装柳州螺蛳粉原料酸笋加工所涉及的术语和定义， 规定了预包装柳州螺蛳粉原料酸笋加工的原辅料要求、 食品添加剂、 加工工艺、 设施及工具、 生产加工卫生要求。T/LZLSF 009.4-2022《柳州螺蛳粉料包 第4部分：酸笋包》定了柳州螺蛳粉料包酸笋包的术语和定义、 技术要求、 食品添加剂、 生产加工过程卫生要求、 检验方法、 检验规则、 标志、 标签、 包装、 运输、 贮存、 保质期。本文件适用于柳州螺蛳粉料包中的酸笋包。上述酸笋均是针对柳州螺蛳粉的相关料包生产及产品质量要求进行规定，南宁老友粉与柳州螺蛳粉的料包种类及生产制作工艺均有较大不同，因此不能指导南宁老友粉酸笋料包的加工。

综上所述，以上标准均不适用于预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术。预包装老友粉中酸笋经过清洗、漂烫、调配后，保留了酸笋的脆口，经过辣椒油、水、食用醋调配后能够使得酸笋的香味更加浓郁、脆口，同时也能够使其更好地与其他食材相融合。预包装南宁老友粉酸笋选用肉质厚实、纤维细嫩加工而成的鲜嫩爽脆、酸味醇香的酸笋味原料。原料的品质和特性对老友粉中酸笋的风味、口感产生影响。老友粉中的酸笋常常与豆豉、辣椒等食材一同使用，这些食材之间的协同作用使得老友粉的风味更加复杂多变。酸笋的酸爽、脆口与豆豉的醇厚香味、辣椒的辛辣相互融合，形成了老友粉独特的酸辣鲜香风味。

本标准的内容与现行的法律法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合GB/T 1.1—2020的要求。

七、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准研制过程中无重大分歧意见。

八、实施标准的措施

（一）标准报批发布后，成立标准宣贯工作组

本标准发布后，成立标准宣贯工作组，主要负责标准的宣贯实施培训计划制定、标准实施交流会策划、标准实施信息反馈收集和标准实施效果评估等工作，并根据标准实施信息反馈和标准实施效果评估情况，及时组织标准复审修订。

（二）组织开展标准宣贯培训

标准发布实施后，标准宣贯工作小组制作标准解读宣贯培训PPT课件和标准核心技术说明书，并按标准宣贯培训计划深入南宁老友粉饮食店、预包装老友粉酸笋料包生产企业组织相关人员开展标准宣贯培训，对标准进行逐条解读，让企业人员掌握标准核心，助力标准实施落地，保证老友粉独特风味，促进南宁老友粉产业高质量发展。

（三）开展标准实施交流会，收集标准实施反馈信息

标准起草小组深入预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程生产企业召开标准实施交流会，听取标准实施过程中存在的问题并做好记录和解答，对存在的问题组织专家团队进行研讨，为标准的复审修订做准备。

（四）开展标准实施效果评估

标准实施满2年，每年标准宣贯工作组采取网络调查、问卷调查、实地调研、召开座谈会或论证会、专家咨询等方式开展标准实施效果评估，并形成标准实施效果评估报告，为标准的复审修订做准备。

九、其他应当说明的事项

无。

团体标准《预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程》

编制工作组

2024年10月30日