ICS 67.040
CCS X00/09

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

南宁老友粉加工产业园区建设规范

Specification for the construction of Nanning Laoyoufen processing industrial park

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

广西标准化协会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　选址与园区环境 1
5　规划要求 2
6　基础设施建设 2
6.1　建筑设施 2
6.2　道路交通 2
6.3　供排水设施 2
6.4　环保设施 2
6.5　安全设施 2
6.6　智慧化设施 2
7　功能区建设 2
7.1　生产加工区 2
7.2　检验检测区 3
7.3　研发区 3
7.4　仓储区 3
7.5　物流区 3
7.6　体验展示区 4
8　卫生安全管理 4
8.1　卫生管理 4
8.2　消防安全管理 4
8.3　应急管理 4
9　运营管理与服务 5
9.1　管理机制 5
9.2　统一服务 5
9.3　品牌培育 5
附录A（资料性）　南宁老友粉历史文化文字介绍 6
附录B（资料性）　南宁老友粉产业标识 7
参考文献 8

前　　言

本文件参照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由南宁市老友粉协会提出和宣贯。

本文件由南宁市老友粉协会归口。

本文件起草单位：广西—东盟经济技术开发区经济发展局、南宁市自然资源局广西—东盟经济技术开发区分局、南宁市市场监督管理局广西—东盟经济技术开发区（南宁华侨投资区）分局、广西华聚招商有限公司、南宁市老友粉协会、广西复记食品科技有限公司、南宁万国食品有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、广西工商职业技术学院、南宁职业技术大学、广西农业职业技术大学、广西壮族自治区农业科学院、南宁市食品药品检验所、南宁海关技术中心、南宁市工业促进和中小企业服务中心、南宁学院、南宁银河有限责任公司、南宁市友春食品有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西卫生职业技术学院、广西职业技术学院、南宁市第一职业技术学校、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西猪霸王餐饮管理有限公司、广西经贸职业技术学院。

本文件主要起草人：吴堃、黎琼、王世芝、李采莲、苗望舒、徐铁纯、鲁煊、林叶新、李维祥、黄宇、李星亚、王海军、马春植、杨磊、唐菲、陈波、麦旖旎、蓝仁善、付晶晶、关红艳、赖栩鋆、刘发富、林跃华、赵茂桦、董海龙、张丽霞、张黎明、刘淑婷、毛玧人、农劲柏、梁宁、匡建容、温日秀、李梅、梁焱惠、徐盼盼、吴亨、周其峰、黄筱琦、黄超、周昕怡、韩晓涵、马杰、黄天玲、曾宁、陈炫君、韦秋幸、王力婉。

南宁老友粉加工产业园区建设规范

1 范围

本文件界定了南宁老友粉加工产业园区建设涉及的术语和定义，规定了南宁老友粉加工产业园区建设的选址与园区环境、规划要求、基础设施建设、功能区建设、卫生安全管理、运营管理与服务等方面的要求。

本文件适用于南宁老友粉加工产业园区的建设。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14554 恶臭污染物排放标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 28843 食品冷链物流追溯管理要求
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 32146.3 检验检测实验室设计与建设技术要求 第3部分：食品实验室
GB/T 39904 区域品牌培育与建设指南
GB 50687 食品工业洁净用房建筑技术规范
DBS45/ 053 食品安全地方标准 南宁老友粉
T/GXAS 887 南宁老友粉专用老友酱
T/GXAS 888 老友酱加工技术规范
T/GXAS 890 预包装南宁老友粉原料豆豉加工技术规程
T/GXAS 891 预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程
T/GXAS 892 预包装南宁老友粉辣椒料包加工技术规程
T/GXAS 893 预包装南宁老友粉酸醋料包加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南宁老友粉加工产业园区 Nanning Laoyoufen processing industrial park

以构建南宁老友粉生产加工、产品检验、研发、展示、仓储、物流等公共服务平台，集现代农业、餐饮服务、食品加工、电子商务、物流、文旅融合等于一体的产业链条，以南宁老友粉为主要产品的生产加工园区。

3.2

南宁老友粉制作技艺 process and skill of Nanning Laoyoufen

以米粉、酸笋、大蒜、豆豉、辣椒酱、热汤等为主料，添加或不添加畜禽肉、水产品等辅料，经主辅料预处理、烹调（煸、炒、煮）、盛装等技艺制作南宁老友粉的一种烹饪方法。

4 选址与园区环境

园区的选址与环境应符合GB 14881的规定。

5 规划要求

5.1 园区规划以南宁老友粉生产加工为主导产业，符合南宁市产业发展总体布局。园区加工生产应以南宁老友粉预包装生产为主导，可同时涵盖老友面等相关细分领域产品，带动酸笋、豆豉、老友酱等特色原料加工、食品检验检测、物流等上下游产业发展，以及产业与文旅融合发展。
5.2 根据南宁老友粉产业发展需要，布局建设园区基础设施和功能区。功能区宜包括但不限于：生产加工区、检验检测区、研发区、仓储区、物流区、体验展示区等。

6 基础设施建设

6.1 建筑设施

建筑外立面应清洁无破损，装饰简洁大方，建筑色调宜与南宁“老友”文化特征相融合。

6.2 道路交通

各功能区内部道路宜实施人车分流，车行道路应满足大型货车通行需要。

6.3 供排水设施

排水系统应实行雨水与污水分流，污水排放应符合相关规定。酸笋、豆豉加工废水宜分类收集、分质处理。

6.4 环保设施

6.4.1 园区应按照“同时设计、同时施工、同时投产使用”要求，建设配套的环境保护设施。
6.4.2 园区应设置规范的垃圾分类收集装置,配备满足GB/T 25180要求的综合再生资源循环利用设施。
6.4.3 酸笋、豆豉等特色原料加工区域应配套建设废气收集与治理设施，发酵工序产生的恶臭气体应经有效收集处理后达标排放，排放应符合 GB 14554 的规定。
6.4.4 酸笋、豆豉加工产生的高盐、高有机物废水应进行分质预处理，达到纳管标准或排放标准后方可进入园区污水管网或排放。

6.5 安全设施

6.5.1 园区应按照相关法律法规要求建设消防安全设施，生产加工区、仓储区应设置室内外消火栓系统、火灾自动报警系统及灭火器材，消防通道应保持畅通，满足消防车通行要求。
6.5.2 园区内涉及锅炉、压力容器、压力管道、起重机械等特种设备的，应按照国家有关规定办理使用登记，进行定期检验，特种设备作业人员应持证上岗。
6.5.3 存在有限空间作业风险的区域（如发酵池、污水处理设施等），应设置明显的安全警示标志，配备必要的检测报警和通风防护装备。

6.6 智慧化设施

6.6.1 宜依托大数据、物联网、云计算等先进技术，推进园区智慧化建设与管理。
6.6.2 宜建立园区统一的信息管理平台，实现企业备案管理、生产信息管理、原辅料进货查验、产品检验、产品销售追溯等全链条信息采集和管理。
6.6.3 南宁老友粉全链条追溯信息宜包括原料采购信息（酸笋、豆豉、老友酱等特色原料的来源和检验合格证明）、生产过程信息（关键工艺参数记录）、产品检验信息和产品销售信息等。

7 功能区建设

7.1 生产加工区

7.1.1 应建设有与生产经营的南宁老友粉品种、数量相适应的标准化厂房和车间。厂房和车间的设计布局、建筑内部结构与材料、设施与设备、生产加工区应符合 GB 14881 的规定，洁净用房建设应符合 GB 50687 的规定。
7.1.2 宜建设食品加工智能工厂，实现南宁老友粉生产的自动化、数字化管理，在共性科技攻关、新

品开发等方面加大研发投入，最大限度还原老友粉的独特风味。

7.1.3 生产车间宜设置南宁老友粉原料处理区、料包炒制区、煮制区或灌装区、冷却区、内包装区、外包装区等功能区域，按照工艺流程顺序布局，避免人流、物流交叉污染。

7.1.4 宜根据园区规模和产业配套需求，建设豆豉原料、酸笋料包、辣椒料包、酸醋料包、老友酱等原料加工区域，并分别符合 T/GXAS 890、T/GXAS 891、T/GXAS 892、T/GXAS 893 的规定。

7.1.5 老友酱的生产应符合 T/GXAS 887 和 T/GXAS 888 的规定，炒制过程中应配备温度监控装置，严格执行标准化投料顺序和火候控制。

7.1.6 宜统一采购和配送辣椒、大蒜、豆豉、酸笋、米粉等基础原料，实现集中加工、分级配送。米粉可选择鲜湿米粉或干制米粉，干制米粉应泡开备用。

7.1.7 酸笋发酵过程宜配备温度和湿度监控装置，定期检测酸度和微生物指标。

7.1.8 预包装南宁老友粉的生产过程中应建立风味保护关键控制点，采取有效措施减少炒制工序产生的风味物质损失，确保老友粉酸辣鲜香的风味特色。

7.1.9 生产过程中涉及特色原料使用的各环节应严格记录原料批次、使用数量和工艺参数，实现溯源管理，追溯数据存储不少于 3 年。主辅料等进货查验记录、收货记录应符合 GB 31654 的规定。

7.2 检验检测区

7.2.1 通过自建或引进检验检测机构，建设检验检测服务平台，服务能力应满足园区南宁老友粉产业规模和检验检测项目需要。

7.2.2 检验检测实验室的设计与建设应符合 GB/T 32146.3 的规定。

7.2.3 检验检测能力应包括但不限于符合 DBS45/ 053 规定的感官指标、理化指标（水分、酸价、过氧化值等）、微生物限量（菌落总数、大肠菌群等）和食品添加剂等项目的检测。

7.2.4 应建立原辅料进货检验、生产过程检验和出厂检验三位一体的质量控制体系。

7.3 研发区

7.3.1 宜根据园区规模，建设研发区，设置风味分析实验室、中试车间、感官评价室和样品储藏室等。

7.3.2 宜结合产业园区的优势，搭建校企交流平台，促进企业与高校、科研院所在共性科技攻关、新品开发等方面合作。

7.3.3 宜建立南宁老友粉成品感官评价体系，对照非物质文化遗产南宁老友粉制作技艺的成品感官要求，具有酸辣鲜香，豉香、蒜香、酸笋香等复合的独特风味。

7.4 仓储区

7.4.1 仓储区应合理布局，划分明确，宜设置原料仓库、包材仓库、成品仓库及不合格品隔离区等，并满足防火、防潮、防鼠、防虫等要求。

7.4.2 原料仓库应分区、分架存放，确保酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等原料在适宜的温度和湿度条件下储存；干制米粉应贮存在阴凉、干燥、通风良好的库房内，离墙离地存放；鲜湿米粉应贮存在冷藏条件下，遵循先进先出原则，保质期内使用；其他应符合 GB 14881 的规定。

7.4.3 园区宜与南宁老友粉原材料种植、初加工示范基地建立稳定供应关系，建立原料合格供应商名录，原料基地溯源档案园区统一管理。

7.4.4 宜配备与园区产业规模相适应的仓储设施设备，宜建设智能化立体仓库，实现原料、半成品、成品的数字化管理和精准出入库。

7.4.5 仓储管理应建立完善的出入库台账制度，记录产品信息、数量和温湿度等信息，确保原料来源、产品流向可追溯。

7.5 物流区

7.5.1 冷链物流区宜设在交通便利、便于车辆进出的区域，配备与园区流通规模相适应的仓储、包装、运输、配送等设施设备。

7.5.2 宜配备与冷链食品生产经营相衔接的冷库、冷藏运输车辆或符合要求的温控设施设备，冷链仓储建设应符合 GB 31605 的规定。

7.5.3 宜建立符合 GB/T 28843 要求的食品冷链物流追溯管理系统，实现冷链全过程温度监控和追溯管理。

7.6 体验展示区

7.6.1 园区应设立体验展示区域，通过实体产品、数字化产品以及与南宁老友粉历史文化相关的传统制作工具、文字图片、音像视频等为主要形式，展示南宁老友粉起源、产业发展壮大历程、制作技艺、非物质文化遗产保护传承等南宁老友粉历史文化，南宁老友粉历史文化文字介绍见附录 A，南宁老友粉产业标识见附录 B。

7.6.2 展示内容应包括但不限于：

——南宁老友粉制作主辅料（米粉、酸笋、大蒜、豆豉、辣椒酱等）实物、制作工具模型及制作技艺（煸、炒、煮）的流程展示；

——南宁老友粉文创商品、预包装产品等延伸产品，如预包装南宁老友粉、南宁老友粉专用老友酱等；

——与南宁老友粉历史文化相关的传统制作工具、文字图片、音像视频等。

7.6.3 展示形式宜包括图文资料实物展示、视频影像、场景展示、表演演示、活动体验、数字化宣传等多种方式。

7.6.4 宜设置南宁老友粉制作体验区，让体验者在专业人员指导下参与老友粉的烹制过程。体验区应提供生动、趣味的交互式体验，服务人员应提前告知注意事项，在现场进行操作演示，指导体验者使用工具的方法。体验活动可结合南宁老友粉历史文化展示，设计不同类型的研学项目、旅游线路和特色旅游项目如：

——中小学研学体验区：应设置安全防护设施，配备适合学生操作的简易体验工具，体验活动应在专业人员全程指导下进行；

——职业院校实训区：应配备与南宁老友粉制作技艺教学相适应的操作台、灶具、通风排烟设施及实训工具；

——行业培训区：应配备标准化培训教室、演示操作间及多媒体教学设备，满足行业技能培训、标准宣贯等需求。

7.6.5 园区宜设置电商直播区域和产品购买区，设置直播区的应配套产品展示区、样品留样区及质检设施，并做好相关购货记录。

7.6.6 体验展示区若设置参观通道或工业旅游线路，应与生产加工区实施物理隔离，参观通道应采用透明玻璃幕墙，并符合相关安全管理规定。

7.6.7 体验展示区的南宁老友粉食品安全、餐饮制作安全管理应符合 GB 31654 的要求。

8 卫生安全管理

8.1 卫生管理

8.1.1 生产加工过程的卫生管理应符合 GB 14881 的规定。生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

8.1.2 参观通道及体验展示区应设置与生产区分离的人员进出通道，参观人员进入前应经过更衣、清洁、消毒等卫生程序。

8.1.3 仓储区应建立定期清洁消毒制度，防鼠、防虫、防潮设施应保持有效运行。

8.2 消防安全管理

园区运营管理机构应建立消防安全管理制度，定期开展消防设施维护保养和消防安全检查，每年至少组织一次消防应急演练。

8.3 应急管理

8.3.1 园区应建立健全生产安全、食品安全、环境保护等突发事件的应急管理体系，制定综合应急预案和专项应急预案。

8.3.2 园区应配备应急物资储备场所，储备必要的应急救援器材、设备和物资，并定期检查、维护和更新。

8.3.3 园区应每年至少组织一次食品安全事故应急演练，每两年至少组织一次综合应急演练，并保存演练记录。

9 运营管理与服务

9.1 管理机制

9.1.1 园区运营管理机构应建立完善的运营管理机制，包括园区运行管理、入驻企业管理、安全管理、信息管理和档案管理等。

9.1.2 建立入驻企业档案，完整记录企业基本信息、生产经营许可、产品信息等。

9.1.3 园区应制定入驻企业准入标准，入驻企业应具备相应的食品生产许可资质，生产规模、工艺条件和产品质量应符合南宁老友粉产业标准体系的相关要求。

9.1.4 园区运营管理机构应建立园区应急管理机制，定期组织入驻企业开展生产安全、食品安全、环境保护等方面的应急培训和演练，建立突发事件信息报告和处置流程。

9.2 统一服务

9.2.1 园区提供统一的原料采购服务，与南宁老友粉原材料种植、初加工示范基地建立稳定供应关系，为酸笋、豆豉、辣椒、大蒜等特色原料提供供应渠道。

9.2.2 宜提供统一的产品检验检测服务和统一的物流配送服务。

9.2.3 宜搭建多元化的包括供应链金融、知识产权质押、政策性担保、设备融资租赁、基金等模式的投融资服务平台，深化银企对接合作，鼓励金融机构针对南宁老友粉产业特点推出适配中小微企业的特色信贷产品；协助入园企业申报各级产业发展专项资金、技术改造奖补、标准化奖励等扶持政策。

9.2.4 宜建设南宁老友粉产业人才培养公共服务平台和建立南宁老友粉人才培养体系，依托南宁老友粉产业学院，联合高校、职业院校、科研机构、培训机构和行业企业，开展南宁老友粉制作技艺、食品安全管理、生产运营、品牌营销等培训。

9.2.5 宜定期开展南宁老友粉标准、法律法规培训等公益宣贯培训，定期举办或承办南宁老友粉产业技能竞赛、行业技能技术交流等活动。

9.3 品牌培育

9.3.1 宜结合南宁“老友文化”元素，按照 GB/T 39904 的规定培育和建设南宁老友粉区域公用品牌和企业品牌，开展“老友”品牌矩阵建设、老友粉文化推广活动、讲好南宁老友粉故事。

9.3.2 宜支持入驻企业开展品牌连锁经营、参加国内外大型博览会、展会、演唱会展示等活动。

9.3.3 宜利用非遗技艺传承和老友粉文化资源，开发老友粉文创产品，拓展品牌价值。

9.3.4 园区宜配套建设与文旅融合发展相适应的基础设施，包括但不限于停车场、公共卫生间、休息区等，满足工业旅游和研学体验的基本接待需求。

附 录 A
（资料性）
南宁老友粉历史文化文字介绍

南宁老友粉是南宁及周边地区最受欢迎的地方风味小吃之一，是南宁传统小吃的金字招牌，以其酸辣鲜香，豉香、蒜香、酸笋香等老友味突出闻名，被誉为“南宁人的早餐”。南宁老友粉的历史，源于一段如其本身那样有滋有味、流传颇广的故事。据传20世纪初，邕城市中心的一帮友仔（要好的朋友）天天到市一家餐馆喝茶聚会。但有一天，大家发现其中一名好友没来，都很诧异，经查，才知这名好友患了重感卧床不起。朋友病成这样，大家也无心喝茶，遂讨论如何为朋友解除病痛。此时餐馆的老板献计道：可试制一碗面给他解除病痛，于是别出心裁地以精制面条，佐以煸炒、爆香的蒜末、豆豉、辣椒、酸笋等辅料混合在一起，煮成热面条一碗，再由大家送到好友床边。好友正在卧床呢，一闻到那刺激食欲、诸味杂陈的浓香，立即从床上坐起，且胃口大开，接过碗吃起来。吃完，全身燥热，盖上被子，满身大汗淋漓，感冒竟然就好了！这名好友感激不尽，既感谢友仔们的关心，又感激餐馆老板创制的治病开胃粉，于是书赠“老友常来”的牌匾。随着制粉工业的发展和餐饮市场需求，切粉在市场上的供应量可完全得到技术保证；加之煮粉比煮面用时更少，入味更快，口感更好，更符合南宁的饮食习惯，生活和工作节奏越来越快的食客慢慢选择了南宁老友粉，南宁老友粉从此得名，其开胃驱寒治病的功效深受食客欢迎，并扬名八桂，乃至海内外。

附　录　B
（资料性）
南宁老友粉产业标识

图B.1给出了南宁老友粉产业标识。

表 B.1 南宁老友粉产业标识

参 考 文 献

[1] DB15/T 3249 食品生产加工小作坊园区建设规范
[2] DB1506/T 44 食品加工园区建设与管理指南
[3] DB3305/T 332 未来食品产业园建设与管理指南
[4] DB4501/T 0046 非物质文化遗产 南宁老友粉制作技艺
[5] 南宁市工业和信息化局 南宁市市场监督管理局关于印发南宁老友粉全产业链标准体系建设三年行动方案（2024—2026年）的通知
[6] 促进南宁老友粉产业高质量发展若干措施（南府规〔2024〕1号）
[7] 南宁老友粉产业标准化品牌化工作奖励实施办法（南市监规〔2024〕3号）
[8] 南宁市人民政府关于印发促进南宁老友粉产业高质量发展若干措施的通知（南府规〔2024〕5号）