

ICS 03.080.99  
CCS A 12

T/GXAS  
团 体 标 准

T/GXAS 1148—2025

阳朔扒锅菜标准体系

standard system for Yangshuo Paguocai

2025-11-27 发布

2025-12-03 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 标准体系结构 .....	1
5 标准明细表 .....	2
6 标准统计表 .....	3
7 标准体系子体系说明 .....	3
附录 A (资料性) 阳朔扒锅菜标准明细表 .....	5
参考文献 .....	11



## 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。

本文件由阳朔县市场监督管理局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：阳朔县市场监督管理局、阳朔县文化广电体育和旅游局、阳朔县科技工信和商贸局、阳朔县餐饮食品安全协会、阳朔谢三姐扒锅私房菜馆（个体工商户）、阳朔县大师傅啤酒鱼形象店、广西桂林谢大姐餐饮有限公司、阳朔隐蝶小院餐厅（个体工商户）。

本文件主要起草人：黄明生、黄元玲、唐慧、韦玮、秦建来、熊思、梁燕娜、游建芳、谢月兰、黎永红、唐锋。



# 阳朔扒锅菜标准体系

## 1 范围

本文件界定了阳朔扒锅菜标准体系涉及的术语和定义，规定了阳朔扒锅菜标准体系的编号、结构框架的要求，给出了阳朔扒锅菜标准明细表、标准统计表和标准体系子体系说明等信息。

本文件适用于指导阳朔扒锅菜产业相关标准的制订、修订与管理工作。

## 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/T 13016 标准体系构建原则和要求

## 3 术语和定义

GB/T 13016界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**阳朔扒锅 Yangshuo Paguo**

以厚重生铁用符合传统工艺打造，底部呈流畅圆弧状，两侧各设一枚便于端握的锅耳，兼具烹饪与盛器功能的阳朔本地家庭传统炊具或盛器。

### 3.2

**阳朔扒锅菜 Yangshuo Paguocai**

以阳朔扒锅为炊具，运用阳朔本地传统烹饪技艺制作，使用阳朔本地食材为主，辅以周边地区特色原料而成具有阳朔饮食文化底蕴和风味的菜品总称。

### 3.3

**传统菜 traditional dishes**

在阳朔本地饮食体系中，经过长期实践积淀、世代相传，在食材选择、烹饪技艺、风味特征、文化内涵上形成固定范式的菜品。

### 3.4

**创新菜 innovative dishes**

在传统菜的基础上，通过食材、工艺、风味、形式或场景的创造性革新，形成具有新颖特征且符合当代消费需求的菜品。

### 3.5

**阳朔扒锅菜标准体系 standard system for Yangshuo Paguocai**

阳朔扒锅菜烹饪过程及其在品牌建设、农文旅康养范围内的标准按其内在联系形成的科学的有机整体。

## 4 标准体系结构

### 4.1 编号

阳朔扒锅菜标准体系的编号方法如下：

- a) 第一层次代号：以大写英文字母 A~H 表示，如 A、B；
- b) 第二层次代号：以第一层次代号加阿拉伯数字表示，如 A1、A2；
- c) 第三层次代号：以第二层次代号—两位阿拉伯数字表示，如 A1-01、A1-02。

### 4.2 结构框架

阳朔扒锅菜标准体系包含基础标准、原辅料标准、工艺标准、菜品标准、烹饪设备标准、品牌建设与管理标准、农文旅康养标准等多个子体系，各子体系下再细分为多个类别。阳朔扒锅菜标准体系结构框架图见图1。



图1 阳朔扒锅菜标准体系结构框架图

## 5 标准明细表

阳朔扒锅菜标准明细表见附录A。

## 6 标准统计表

阳朔扒锅菜标准统计表见表1。

表1 阳朔扒锅菜标准统计表

统计项	已有数量	待制定数量	已申请立项数量	正在制定数量	应有数/个
国家标准	72	0	0	0	72
行业标准	27	0	0	0	27
地方标准	0	0	0	0	0
团体标准	1	61	0	1	62
合计	100	61	0	1	161

## 7 标准体系子体系说明

### 7.1 基础标准子体系

基础标准子体系应包括但不限于：

- a) 术语：阳朔扒锅菜的基础名词、术语等标准；
- b) 通用检测方法：阳朔扒锅菜相关的食品微生物学检验、试验方法等标准；
- c) 厨房设计与布局：阳朔扒锅菜相关的厨房布局、厨房设计和装修等标准；
- d) 卫生规范：阳朔扒锅菜相关的餐饮服务过程、加工卫生等标准。

### 7.2 原辅料标准子体系

烹饪原料标准子体系应包括但不限于：

- a) 植物性烹饪原料：谷类原料、蔬菜类原料、水果类原料、豆类原料、菌菇类、藻类等烹饪原料标准；
- b) 动物性烹饪原料：肉及其制品、水产及其制品等烹饪原料标准；
- c) 调味辅助原料：调味原料、辅助原料、食品添加剂等调味辅助原料标准。

### 7.3 工艺标准子体系

工艺标准子体系应包括但不限于：

- a) 原料初加工：烹饪原料的粗加工工艺、部分分割工艺、剔骨出肉工艺、刀工工艺、整理成型工艺等加工标准；
- b) 切配工艺：配色、配香、配味、配形、配质、配器等切配工艺标准；
- c) 制熟工艺：炒、烧、炸、焖、熘、烩、烤、汆等烹制标准；
- d) 调味工艺：调味、调香、调色、调质等调味工艺标准；
- e) 装盘工艺：盛装等标准。

### 7.4 菜品基础标准子体系

菜品基础标准子体系应包括但不限于：

- a) 传统菜：金茸焖大鲵、阳朔黑皮果蔗焗羊排、腊味干锅等标准；
- b) 创新菜：阳朔金桔鸭、阳朔金桔羊肉等标准。

### 7.5 烹饪设备标准子体系

烹饪设备标准子体系应包括但不限于：

- a) 烹饪原料加工设备：阳朔扒锅菜烹饪原料洗涤、成形、存储等各种设备、用具标准；
- b) 烹饪加热设备：炉具、炊具等各种设备、用具标准。

### 7.6 农文旅康养标准子体系

文旅康养标准子体系应包括但不限于：

- a) 阳朔山水田园文化旅游：阳朔扒锅菜旅游餐馆服务、旅游特色街区服务等文化旅游标准；

- b) 动植物原料基地旅游：基地建设与管理等原料基地旅游标准；
- c) 康养服务管理：康养膳食等康养服务标准；
- d) 康养基地建设：康养中心建设等康养基地建设标准。

## 7.7 品牌建设与管理标准子体系

品牌建设与管理标准子体系应包括但不限于：

- a) 品牌建设：阳朔扒锅菜品牌建设、品牌认定等标准；
- b) 品牌管理：阳朔扒锅菜品牌管理要求、品牌评价等标准。

附录 A  
(资料性)  
阳朔扒锅菜标准明细表

**A. 1 基础标准子体系标准明细表**

子体系标准明细表见表A. 1。

**表A. 1 基础标准子体系标准明细表**

标准体系表编号	二级子体系名称	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状态
A1-01	术语	GB/T 13016-2018	标准体系构建原则和要求	2018-09-01	已发布
A1-02	术语	GB/T 13017-2018	企业标准体系表编制指南	2018-09-01	已发布
A1-03	术语	GB/T 31600-2015	农业综合标准化工作指南	2015-06-02	已发布
A1-04	术语	/	阳朔扒锅菜术语	/	待制定
A1-05	术语	GB/T 30785-2025	饮食加工设备 术语	2025-09-01	已发布
A1-06	术语	GB/T 22515-2008	粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品	2009-01-20	已发布
A1-07	术语	GB/T 8874-2008	粮油通用技术、设备名词术语	2009-01-20	已发布
A2-01	通用检测方法	GB 5009.3-2016	食品安全国家标准 食品中水分的测定	2017-03-01	已发布
A2-02	通用检测方法	GB 5009.22-2016	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	2017-06-23	已发布
A2-03	通用检测方法	GB 4789.1-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则	2017-06-23	已发布
A2-04	通用检测方法	GB 4789.4-2024	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	2024-08-08	已发布
A2-05	通用检测方法	GB 4789.10-2016	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验	2017-06-23	已发布
A2-06	通用检测方法	GB 4789.7-2013	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验	2014-06-01	已发布
A2-07	通用检测方法	GB 2762-2025	食品安全国家标准 食品中污染物限量	2026-09-02	已发布
A2-08	通用检测方法	GB 2763-2021	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	2021-09-03	已发布
A2-09	通用检测方法	GB 5009.229-2025	食品安全国家标准 食品中酸价的测定	2025-09-16	已发布
A2-10	通用检测方法	GB 5009.227-2023	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定	2024-03-06	已发布
A3-01	厨房设计与布局	GB/T 44141-2024	中央厨房 运营管理规范	2024-10-01	已发布
A3-02	厨房设计与布局	GB/T 44142-2024	中央厨房 建设要求	2024-10-01	已发布
A4-01	卫生规范	GB 14881-2025	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	2026-09-02	已发布
A4-02	卫生规范	GB 31652-2021	食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范	2022-02-22	已发布
A4-03	卫生规范	GB 31616-2025	食品安全国家标准 食用畜禽副产品加工卫生规范	2026-03-16	已发布
A4-04	卫生规范	GB 31654-2021	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范	2022-02-22	已发布
A4-05	卫生规范	GB/T 27306-2008	食品安全管理体系 餐饮业要求	2009-05-01	已发布
A4-06	卫生规范	GB 31621-2014	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范	2015-05-24	已发布

## A.2 原辅料标准子体系标准明细表

原辅料标准子体系标准明细表见表A.2。

表A.2 原辅料标准子体系标准明细表

标准体系表编号	二级子体系名称	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状态
B1-01	植物性烹饪原料	GH/T 1194-2022	大蒜	2023-01-01	已发布
B1-02	植物性烹饪原料	NY/T 744-2020	绿色食品 葱蒜类蔬菜	2021-01-01	已发布
B1-03	植物性烹饪原料	GB/T 6192-2019	黑木耳	2020-01-01	已发布
B1-04	植物性烹饪原料	GB/T 1532-2008	花生	2009-01-20	已发布
B1-05	植物性烹饪原料	GB/T 42464-2023	豆豉质量通则	2023-03-17	已发布
B1-06	植物性烹饪原料	GB/T 18672-2014	枸杞	2014-10-27	已发布
B1-07	植物性烹饪原料	NY/T 940-2006	番茄等级规格	2006-04-01	已发布
B1-08	植物性烹饪原料	NY/T 965-2006	豇豆	2006-04-01	已发布
B1-09	植物性烹饪原料	GB 2716-2018	食品安全国家标准 植物油	2018-12-21	已发布
B2-01	动物性烹饪原料	GB 2707-2016	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品	2017-06-23	已发布
B2-02	动物性烹饪原料	GB 2733-2015	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品	2016-11-13	已发布
B2-03	动物性烹饪原料	GB/T 19676-2022	畜禽肉质量分级 鸡肉	2022-11-01	已发布
B2-04	动物性烹饪原料	GB/T 29392-2022	畜禽肉质量分级 牛肉	2023-02-01	已发布
B2-05	动物性烹饪原料	GB/T 9959.2-2008	分割鲜冻猪瘦肉	2008-12-01	已发布
B2-06	动物性烹饪原料	GB/T 5055-2008	青鱼、草鱼、鲢、鳙 亲鱼	2008-10-01	已发布
B2-07	动物性烹饪原料	GB/T 9961-2008	鲜、冻胴体羊肉	2008-12-01	已发布
B2-08	动物性烹饪原料	NY/T 1760-2009	鸭肉等级规格	2009-05-20	已发布
B2-09	动物性烹饪原料	NY/T 3271-2018	甘蔗等级规格	2018-12-01	已发布
B2-10	动物性烹饪原料	GB/T 33470-2016	金桔	2017-07-01	已发布
B2-11	动物性烹饪原料	GB/T 19782-2023	中国对虾	2024-04-01	已发布
B2-12	动物性烹饪原料	NY/T 840-2020	绿色食品 虾	2021-01-01	已发布
B2-13	动物性烹饪原料	SC/T 3204-2021	虾米	2022-05-01	已发布
B2-14	动物性烹饪原料	GB 2712-2014	食品安全国家标准 豆制品	2015-05-24	已发布
B2-15	动物性烹饪原料	GB/T 22106-2025	非发酵豆制品质量通则	2026-12-01	已发布
B2-19	动物性烹饪原料	GB/T 40748-2021	百香果质量分级	2022-05-01	已发布
B2-20	动物性烹饪原料	GB 2714-2015	食品安全国家标准 酱腌菜	2016-09-22	已发布
B2-21	动物性烹饪原料	GB/T 30894-2024	咸鱼	2025-01-01	已发布
B2-22	动物性烹饪原料	NY/T 743-2020	绿色食品 绿叶类蔬菜	2021-01-01	已发布
B2-23	动物性烹饪原料	NY/T 1049-2023	绿色食品 薯芋类蔬菜	2023-06-01	已发布
B2-24	动物性烹饪原料	NY/T 747-2020	绿色食品 瓜类蔬菜	2021-01-01	已发布
B2-25	动物性烹饪原料	NY/T 745-2020	绿色食品 根菜类蔬菜	2021-01-01	已发布
B2-26	动物性烹饪原料	GB 10146-2015	食品安全国家标准 食用动物油脂	2016-11-13	已发布
B2-27	动物性烹饪原料	/	阳朔扒锅菜原料 田螺	/	待制定
B2-28	动物性烹饪原料	/	阳朔扒锅菜原料 酸笋	/	待制定
B2-29	动物性烹饪原料	/	阳朔扒锅菜原料 酸豆角	/	待制定
B3-01	调味辅助原料	GB/T 30382-2013	辣椒(整的或粉状)	2014-06-22	已发布
B3-02	调味辅助原料	GB/T 20293-2006	油辣椒	2006-12-01	已发布
B3-03	调味辅助原料	SB/T 11192-2017	辣椒油	2017-10-01	已发布
B3-04	调味辅助原料	GB/T 7652-2016	八角	2017-01-01	已发布
B3-05	调味辅助原料	GB/T 42780-2023	肉桂产品质量等级	2023-12-01	已发布
B3-06	调味辅助原料	GB 31644-2018	食品安全国家标准 复合调味料	2019-12-21	已发布
B3-07	调味辅助原料	SB/T 10371-2003	鸡精调味料	2004-07-01	已发布
B3-08	调味辅助原料	SB/T 10416-2007	调味料酒	2007-07-01	已发布
B3-09	调味辅助原料	GB 29938-2020	食品安全国家标准 食品用香料通则	2021-03-11	已发布
B3-10	调味辅助原料	GB/T 15691-2008	香辛料调味品通用技术条件	2008-11-01	已发布
B3-11	调味辅助原料	GB/T 35883-2018	冰糖	2018/9/1	已发布
B3-12	调味辅助原料	GB/T 317-2018	白砂糖	2018/9/1	已发布

### A.3 工艺标准子体系标准明细表

工艺标准子体系标准明细表见表A.3。

表A.3 工艺标准子体系标准明细表

标准体系表编号	二级子体系名称	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状态
C1-01	原料初加工	GB/T 17237-2008	畜类屠宰加工通用技术条件	2008-10-01	已发布
C1-02	原料初加工	GB/T 23498-2009	海产品餐饮加工操作规范	2009-12-01	已发布
C1-03	原料初加工	GB/T 40464-2021	冷却肉加工技术要求	2022-03-01	已发布
C1-04	原料初加工	NY/T 2073-2011	调理肉制品加工技术规范	2011-12-01	已发布
C1-05	原料初加工	NY/T 1529-2007	鲜切蔬菜加工技术规范	2008-03-01	已发布
C1-06	原料初加工	SC/T 3009-1999	水产品加工质量管理规范	2000-01-01	已发布
C1-07	原料初加工	NY/T 2783-2015	腊肉制品加工技术规范	2015-08-01	已发布
C1-08	原料初加工	SB/T 10630-2011	豆制品现场加工管理技术规范	2011-12-01	已发布
C1-09	原料初加工	T/GXAS 096-2020	酸豇豆加工技术规程	2020-09-17	已发布
C2-01	切配工艺	/	阳朔扒锅菜的切配和拼摆	/	待制定
C2-02	切配工艺	/	阳朔扒锅菜 菜肴设计的原则	/	待制定
C3-01	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 金茸焖大鲵制作技术规程	/	待制定
C3-02	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 阳朔黑皮果蔗煲田螺酿土鸡制作技术规程	/	待制定
C3-03	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 阳朔黑皮果蔗焗羊排制作技术规程	/	待制定
C3-04	制熟工艺	/	阳朔啤酒鱼制作技术规程	/	制定中
C3-05	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 阳朔啤酒鸭制作技术规程	/	待制定
C3-06	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 扒锅酱香土鸡锅贴制作技术规程	/	待制定
C3-07	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 阳朔金桔啤酒酸汤鱼制作技术规程	/	待制定
C3-08	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 腊味干锅制作技术规程	/	待制定
C3-09	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 螺丝椒小炒肉制作技术规程	/	待制定
C3-10	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 螺丝黄焖鸡制作技术规程	/	待制定
C3-11	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 芋苗焖会仙板鸭制作技术规程		待制定
C3-12	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 柴火扒锅鱼制作技术规程	/	待制定
C3-13	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 麻辣小海鲜制作技术规程	/	待制定
C3-14	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 柴火酸汤鸭制作技术规程	/	待制定
C3-15	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 扒锅汗蒸谷子鸡制作技术规程	/	待制定
C3-16	制熟工艺	/	阳朔扒锅菜 扒锅五花肉闷鸭制作技术规程	/	待制定
C4-01	调味工艺	/	阳朔扒锅菜 菜肴的调味和要求	/	待制定
C4-02	调味工艺	/	阳朔扒锅菜 菜肴用汁芡种类及使用要求	/	待制定
C5-01	装盘工艺	/	阳朔扒锅菜 菜品盛装要求	/	待制定
C5-02	装盘工艺	/	阳朔扒锅菜 菜肴组配要求	/	待制定

#### A.4 菜品基础标准子体系标准明细表

菜品基础标准子体系标准明细表见表A.4。

表A.4 菜品基础标准子体系标准明细表

标准体系表编号	二级子体系名称	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状态
D1-01	传统菜	/	阳朔扒锅菜 金茸焖大鲵	/	待制定
D1-02	传统菜	/	阳朔扒锅菜 阳朔黑皮果蔗煲田螺酿土鸡	/	待制定
D1-03	传统菜	/	阳朔扒锅菜 阳朔黑皮果蔗焗羊排	/	待制定
D1-04	传统菜	/	阳朔扒锅菜 阳朔啤酒鱼	/	待制定
D1-05	传统菜	/	阳朔扒锅菜 阳朔啤酒鸭	/	待制定
D1-06	传统菜	/	阳朔扒锅菜 扒锅酱香土鸡锅贴	/	待制定
D1-07	传统菜	/	阳朔扒锅菜 阳朔金桔啤酒酸汤鱼	/	待制定
D1-08	传统菜	/	阳朔扒锅菜 腊味干锅	/	待制定
D1-09	传统菜	/	阳朔扒锅菜 螺丝椒小炒肉	/	待制定
D1-10	传统菜	/	阳朔扒锅菜 螺丝黄焖鸡	/	待制定
D2-01	创新菜	/	阳朔扒锅菜 芋苗焖会仙板鸭	/	待制定
D2-02	创新菜	/	阳朔扒锅菜 柴火扒锅鱼	/	待制定
D2-03	创新菜	/	阳朔扒锅菜 麻辣小海鲜	/	待制定
D2-04	创新菜	/	阳朔扒锅菜 柴火酸汤鸭	/	待制定
D2-05	创新菜	/	阳朔扒锅菜 扒锅汗蒸谷子鸡	/	待制定
D2-06	创新菜	/	阳朔扒锅菜 扒锅五花肉闷鸭	/	待制定
D2-07	创新菜	/	阳朔扒锅菜 扒锅焦香鸡	/	待制定

#### A.5 烹饪设备标准子体系标准明细表

烹饪设备标准子体系标准明细表见表A.5。

表A.5 烹饪设备标准子体系标准明细表

标准体系表编号	二级子体系名称	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状态
E1-01	烹饪原料加工设备	GB/T 22747-2022	饮食加工设备 基本要求	2023-02-01	已发布
E1-02	烹饪原料加工设备	GB/T 27519-2011	畜禽屠宰加工设备通用要求	2012-03-01	已发布
E1-03	烹饪原料加工设备	GB/T 4 1602-2022	饮食加工设备 组合型设备 旋转热风烤炉	2023-02-01	已发布
E1-04	烹饪原料加工设备	GB/T 43734-2024	饮食加工设备 电动设备 臂式搅拌机	2024-10-01	已发布
E1-05	烹饪原料加工设备	GB/T 23242-2022	饮食加工设备 电动设备 食物切碎机和搅拌机	2023-02-01	已发布
E2-01	烹饪加热设备	GB/T 40978-2021	电饭锅	2022-06-01	已发布
E2-02	烹饪加热设备	QB/T 1957-2023	铝及铝合金锅	2023-11-01	已发布
E2-03	烹饪加热设备	QB/T 5812-2023	铝合金铸造不粘锅	2023-11-01	已发布
E2-04	烹饪加热设备	QB/T 5899-2023	铸铁锅	2024-02-01	已发布
E2-05	烹饪加热设备	/	阳朔扒锅菜 烹饪设备分类	/	待制定
E2-06	烹饪加热设备	/	阳朔扒锅	/	待制定

## A.6 农文旅康养标准子体系标准明细表

文旅康养标准子体系标准明细表见表A.6。

表A.6 农文旅康养标准子体系标准明细表

标准体系表编号	二级子体系名称	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状态
F1-01	阳朔山水田园文化旅游	GB/T 26361-2025	旅游餐馆设施与服务要求	2025-03-28	已发布
F1-02	阳朔山水田园文化旅游	LB/T 054-2025	研学旅游服务要求	2025-05-19	已发布
F1-03	阳朔山水田园文化旅游	GB/T 14308-2023	旅游饭店星级的划分与评定	2024-03-01	已发布
F1-04	阳朔山水田园文化旅游	LB/T 024-2013	旅游特色街区服务质量要求	2013-07-01	已发布
F1-05	阳朔山水田园文化旅游	LB/T 064-2017	文化主题旅游饭店基本要求与评价	2017-10-01	已发布
F1-06	阳朔山水田园文化旅游	/	阳朔扒锅菜文化旅游服务指南	/	待制定
F2-01	动植物原料基地旅游	LB/T 048-2016	国家绿色旅游示范基地	2016-01-05	已发布
F2-02	动植物原料基地旅游	/	阳朔金桔旅游示范基地	/	待制定
F3-01	康养服务管理	/	康养文旅综合体建设与运营服务指南	/	待制定
F3-02	康养服务管理	/	阳朔扒锅菜健康养生膳食指南	/	待制定
F4-01	康养基地建设	GB/T 36732-2024	生态休闲养生基地建设和运营服务规范	2024-11-28	已发布
F4-02	康养基地建设	LB/T 051-2016	国家康养旅游示范基地	2016-01-05	已发布
F4-03	康养基地建设	/	阳朔扒锅菜康养中心建设指南	/	待制定

## A.7 品牌建设与管理标准子体系标准明细表

品牌建设与管理标准子体系标准明细表见表A.7。

表A.7 品牌建设与管理标准子体系标准明细表

标准体系表编号	二级子体系名称	标准号/计划号	标准名称	实施日期	制修订状态
H1-01	品牌建设	GB/T 39904-2021	区域品牌培育与建设指南	2021-10-01	已发布
H1-02	品牌建设	GB/T 42966-2023	餐饮业反食品浪费管理通则	2023-06-09	已发布
H1-03	品牌建设	GB/T 33497-2023	餐饮企业质量管理规范	2023-06-09	已发布
H1-04	品牌建设	DB45/T 2929-2024	餐饮服务提供者防止食品浪费管理规范	2025-02-01	已发布
H1-05	品牌建设	/	阳朔扒锅菜 公共品牌培育与建设指南	/	待制定
H1-06	品牌建设	/	阳朔扒锅菜品牌评定管理规范	/	待制定
H1-07	品牌建设	/	阳朔扒锅菜品牌认定管理规范	/	待制定
H1-08	品牌建设	/	阳朔扒锅菜“一店一品”评价规范	/	待制定
H1-09	品牌建设	/	阳朔扒锅菜美食竞赛技术规程	/	待制定
H1-10	品牌建设	/	阳朔扒锅菜门店出品规范	/	待制定
H1-11	品牌建设	/	阳朔扒锅菜门店星级评定规范	/	待制定
H2-01	品牌管理	GB/T 39906-2021	品牌管理要求	2021-10-01	已发布
H2-02	品牌管理	/	阳朔扒锅菜 公共品牌评价指南	/	待制定
H2-03	品牌管理	/	阳朔扒锅菜 品牌管理与销售服务规范	/	待制定

## 参 考 文 献

- [1] T/GXPX 001—2021 桂菜标准体系
- 



中华人民共和国团体标准

阳朔扒锅菜标准体系

T/GXAS 1148—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究