

团体标准《广式肠粉》 编制说明

标准起草小组

2022年8月

《广式肠粉》编制说明

一、标准制定的必要性

肠粉是广东独有的美食，根据广东地域和口味的区分，可以分为广州肠粉、潮汕肠粉、梅州客家肠粉、云浮河口肠粉等肠粉类型。而其中，广州地区最具有代表性的是广州西关肠粉。广州西关地区著名的肠粉品牌很多，其中有荔银、华辉、源记、大可以、银记、生记、老西关、食尚居等拉肠，这些肠粉店在陪伴广州人饮食的漫长时光里，逐渐成为了广州饮食的重要组成部分。其中比较出名的有银记布拉肠，生记的抽屉牛肉拉肠、大可以的韭黄牛肉拉肠等。西关传统拉肠“粉薄、味鲜、爽滑、口感独特”，早在上世纪五、六十年代，西关地区的肠粉就名扬广州，成为广州美食标志之一，很多食客慕名而来品尝。西关肠粉主要传承人群体坚持不懈地为西关肠粉的传统制作技艺传承做出贡献，促使其可以继续发扬广大。2019年因西关肠粉制作技艺的出色传承、守住技艺根本，广州市荔湾区非遗项目评审专家组一致同意将广式肠粉制作技艺列入荔湾区非物质文化遗产名录，以合理保护西关肠粉制作技艺的出色传承。

广州其他城区的肠粉店都以源自西关为荣，经常在店铺招牌旁边打着“源自西关”的招牌。西关肠粉之所以声名在外，在于其出品的优秀；传统制作技艺是确保肠粉优良品质的保证。但西关肠粉传统制作技艺受到企业转型、经营成本、人才流失和制作工艺的繁琐，传统的布拉肠粉、窝篮肠粉等在市场占有率逐渐减少，能坚持传统制作工艺的店铺日益减少，存在失传的危险。提出制定团体标准《广式肠粉》对有力地推动荔湾区特色小吃菜品制作技艺标准化工作的开展具有

十分重要必要性，将有利于助力荔湾区非物质文化遗产广式肠粉制作技艺保护工作的开展。

制定从原料、制作工艺、出品质量、制作过程管理、卫生及人员要求等一系列管理规范，对提高广式肠粉质量安全、推进荔湾区非物质文化遗产广式肠粉的保护工作具有重要意义。

二、项目背景及工作情况

（一）任务来源

为进一步推动荔湾区特色小吃菜品制作标准化工作，广州市荔湾区人力资源和社会保障局和广州市荔湾区非物质文化遗产协会提出制定《广式肠粉》团体标准，以增强广式肠粉制作管理规范，助力荔湾区非物质文化遗产广式肠粉的保护工作。

（二）标准起草单位

本标准的主要起草单位是广州市荔湾区非物质文化遗产协会、广州市荔湾区文化馆，广州市标准化协会、广州金亿餐饮管理有限公司、广州市华辉拉肠餐饮管理有限责任公司等单位参与标准编制工作。

（三）标准研制过程及相关工作计划

主要起草单位在 2022 年 6 月前完成了团体标准《广式肠粉》项目可行性分析。

标准的研制工作于 2022 年 6 月正式启动，确定了标准起草小组成员，组建了标准起草小组。

标准起草小组经过调研、咨询、查阅广式肠粉制作与管理等有关资料，于 2022 年 6 月上旬提出了标准框架，并根据标准的框架结构进行资料收集，编写了标准草案。在 2022 年 6 月下旬向广州市标准化协会专家委员会（以下简称标委会）递交资料提出立项申请并获得

通过。

2022年7月，标准起草小组在广州市荔湾区人力资源和社会保障局、广州市荔湾区非物质文化遗产协会等单位的领导组织下到荔湾区广州金亿餐饮管理有限公司（荔银）、广州市华辉拉肠餐饮管理有限公司（华辉）等开展了实地调研，对标准草案中内容进行了深入讨论。标准起草小组结合实地调研情况，汇总处理收集到意见，对标准草案进一步修改完善。

2022年8月，完成标准草案的完善并小范围内部征求意见，根据反馈意见修改形成《征求意见稿》，全面公开征求意见。

2022年9月~10月，标准起草小组将根据《征求意见稿》的反馈意见，对意见进行处理并进一步完善标准，形成标准送审稿。

计划2022年10月~11月提交标委会技术审查和报批。

计划2022年11月~12月在全国团体标准信息平台公示及发布。

三、标准制定的基本原则

本标准参考餐饮服务食品安全操作规范等文件要求，充分考虑荔湾区非物质文化遗产广式肠粉制作现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升。

四、标准编写依据及主要内容

本标准按照 GB/T 1.1—2020 的规定进行编写，相关内容经过了验证，具有较强的可操作性和科学性。根据调研情况，意见收集情况分析，确定标准的主要技术内容包括：

1. 明确广式肠粉、出品等 2 个术语和定义。
2. 明确广式肠粉主要类型与常见品种。一是根据制作工具不同，广式肠粉主要分为四个类型：布拉肠粉、窝篮肠粉、抽屉肠粉和隧道

式肠粉。二是根据使用馅料不同，常见的广式肠粉品种主要有：鲜虾肠粉、牛肉肠粉、猪肉肠粉、鸡蛋肠粉、炸面肠粉、叉烧肠粉、鸳鸯肠粉、斋肠粉等。可根据需要组合成不同品种，如鲜虾鸡蛋肠粉、鸡蛋牛肉肠粉等。

3. 明确广式肠粉制作的原辅料要求，包括：主要原料大米、辅料（猪肉、虾、鸡蛋、青菜、花生油、玉米淀粉等）、调味料（生抽、老抽、白砂糖、其他调味料）和加工用水等的要求。

4. 明确广式肠粉制作器具的要求，主要包括了石磨、米浆勺、肠粉布、窝篮、布拉肠粉机、抽屉蒸笼、隧道式肠粉机、肠粉刮等器具的要求，及餐具卫生要求。

5. 明确广式肠粉制作的工艺流程和制作程序要求。包括：选米、浸米、磨浆、调浆、泼浆、拔浆、下陷、蒸制、刮粉、上碟、馅料制作、豉油调制等制作程序要求。

6. 明确了广式肠粉外观、色泽、口感和滋味等方面出品质量要求及出品检验要求。

7. 明确了制作过程卫生及人员要求。

8. 明确了最佳食用时间要求。

五、与有关法律法规和强制性标准的关系

遵守和符合相关法律法规和强制性标准要求。

六、相关国内标准情况简要说明

本标准规范性引用文件：

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
LS/T 3247 中国好粮油 大米
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

七、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、后续贯彻措施

该标准发布后广州市荔湾区人力资源和社会保障局将联合广州市荔湾区非物质文化遗产协会会同相关单位组织开展团体标准《广式肠粉》宣贯工作，促进标准实施应用，进一步规范荔湾区广式肠粉制作工艺过程和管理，提高广式肠粉质量安全；为广式肠粉传统制作技艺的传承与从业人员的培训提供指导。

标准起草小组

2022年8月15日