

团体标准《广式云吞面》
编制说明

2022年8月

团体标准《广式云吞面》编制说明

一、标准制定的必要性

广式云吞面是西关人生活习俗中不可或缺的一部分，代表着广州的传统特色饮食文化。一碗地道的广州云吞面，蕴含着浓郁的广州本土气息，传递着“一方水土养一方人”的中国文化，以食物的美好，诠释西关魅力、表达广州的美好，它是广州人生活方式在食品上的重要呈现。

广式云吞面是广州市西关的一道特色小吃，属于粤菜系；该菜品入选“中国十大名面”之一。云吞面又称馄饨面、细蓉、大蓉，讲究汤底、面、云吞三者的融合。制作技艺秉承了岭南面食的优秀传统和历史文化内涵，对于研究广东面食文化和广州生活演变等具有重要价值。所创造的产品经受过历史的考验已经成为“西关美食文化”的标志，是祖辈留下的巨大无形资产。西关云吞面主要传承人群体坚持传统的做云吞面技艺，保存了这一技艺的原真性，丰富了广州面食的种类和文化类型；体现了广州人因鲜而食的美食原则。同时也能彰显广州包容四方和改进创新的美食性格。

为对传统广式云吞面制作技艺进行有效保护，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，对提高广式云吞面质量安全、推进荔湾区非物质文化遗产广式云吞面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

为有效保护广式云吞面传统制作技艺，让广府味道得以传承。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提出制定《广式云吞面》团体标准，以增强广式云吞面制作管理规范，提高广式云吞面出品质量安全，对推进非遗广式云吞面的保护工作具有重要意义。

（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、广州市荔湾区恒记云吞面店、广州市荔湾区吴财记面家等相关单位参与起草。

（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《广式云吞面》项目可行性分析。

2022 年 6 月，由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、广州市荔湾区恒记云吞面店、广州市荔湾区吴财记面家等相关单位的相关业务骨干和标准化技术人员共同组成标准编写工作组。

标准编制工作组通过进一步资料收集、咨询、查阅有关资料，对标准技术内容进行明确。在 2022 年 6 月下旬向广

州市标准化协会团体标准专家委员会递交资料提出立项申请并通过。

2022年7月，标准起草小组在广州市荔湾区人力资源职业能力建设中心、广州市荔湾区非物质文化遗产协会的组织下到吴财记面家、广州市恒记云吞面家开展了实地调研，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征求意见，根据反馈意见修改形成标准征求意见稿，全面公开征求意见。

2022年9月~10月，标准起草小组将根据标准征求意见稿的反馈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，完成标准的技术审查和报批。

计划2022年11月~12月在全国团体标准信息平台发布、公示。

三、标准制定的基本原则

依据GB/T 1.1—2020的相关要求确定了标准制定适用性、科学性原则、合法性和前瞻性原则。标准充分考虑非遗广式云吞面的制作特点与现状，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

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. 明确广式云吞面的相关术语和定义。
2. 明确广式云吞面的的原辅料要求。
3. 明确广式云吞面的的制作器具及餐具。
4. 明确广式云吞面的的制作工艺，包括工艺流程、制作要求。
5. 明确广式云吞面的的出品质量要求，包括感官要求、检验方法、制作过程卫生及人员要求。
6. 明确广式云吞面的的食用要求。

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

依据以下文件制定：

中华人民共和国主席令第 81 号 中华人民共和国食品安全法（2021 修正）；

国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号 市场监督管理总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告（2018 修订）

相关引用文件：

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水
GB 8607 高筋小麦粉
GB/T 8937 食用猪油
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
NY/T 437 绿色食品 酱腌菜
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
SB/T 10004 中国火腿

七、征求意见情况

暂无。

八、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。

九、后续贯彻措施

该标准发布后广州市荔湾区人力资源职业能力建设中

心、广州市荔湾区非物质文化遗产协会将组织相关单位和企业开展对标准的学习，做好宣贯培训工作，促进标准应用，为广式云吞面传统制作技艺的传承与从业人员的培训提供指导。

标准编制工作组

2022年8月9日