



85814985

85871356

中美经贸高层会谈在日内瓦举行

双方达成一系列重要共识,会谈取得实质性进展

详见4版

花溪牛肉粉有了团体标准

对术语定义、加工制作、感官要求、理化指标等进行了全面规范

近日,《贵州特色食品 花溪牛肉粉》及第1至5部分(米粉、牛肉、汤料、糊辣椒、酸菜)共6项团体标准正式发布,该系列团体标准对花溪牛肉粉的术语定义、加工制作、感官要求、理化指标等进行了全面规范,为花溪牛肉粉打破地域壁垒,实现产业标准化、规范化发展提供了有力支撑,标志着花溪牛肉粉产业迈向新的发展阶段。



标准出炉

在术语定义方面,明确规定花溪牛肉粉是按花溪地区传统加工工艺,以米粉、牛肉、汤料为主料,搭配糊辣椒、酸菜等特色配料制成的预包装牛肉粉,并根据食用方式分为水煮型和冲泡型,前者需煮熟制食用,后者用≥85℃热水冲泡即可食用,满足了不同消费者的需求。

原料要求上,标准对大米、食用淀粉、牛肉、食用盐、油脂等原材料做出严格规定,从源头保障产品品质。感官要求方面,要求成品色泽固有色泽均匀、无霉斑,形态口感均匀平滑、柔韧有弹性,具有独特的酸辣风味、无异味且无杂质,确保每一碗花溪牛肉粉都能呈现出最佳的视觉和味觉体验。理化和微生物指标也作了精准规定,全面保障食品安全。

此外,该系列标准兼具精细化与科学性。以汤料包制作环节为例,就能深刻感受到此次标准的严格与精细。汤料包制作要求精选鲜(冻)牛肉、牛肚、牛筋、牛肠、牛骨等为原料,经预处理、清洗、配料、加水熬制、过滤、浓缩或不浓缩、冷却或不冷却、包装、杀菌、冷冻或不冷冻等工艺制作而成汤料,以适配不同储存和运输条件,最大程度保留汤料鲜香醇厚,保证花溪牛肉粉的独特风味。

花溪牛肉粉是贵州极具代表性的特色美食,凭借独特风味和口感,深受消费者喜爱。其制作技艺入选省、市非物质文化遗产代表性项目名录,成为贵州的“美食名片”。然而,行业由于缺乏标准,一定程度上制约了产业规模化发展。

为此,贵阳市市场监督管理局整合运用标准、质量工具箱,充分发挥贵州省特色食品产业促进会作用,组织相关专家和花溪区市场监督管理局多次深入重点龙头企业,聚焦花溪牛肉粉产品及米粉、牛肉、汤料、糊辣椒、酸菜等原辅料,全力指导企业开展团体标准研究制定工作,顺利完成了该系列标准的编制工作。

此系列标准的落地实施意义重大。相关专家表示,标准的实施将有效提升花溪牛肉粉的产品质量和品牌形象,推动产业向工业化、规模化、标准化方向发展。同时标准化生产将进一步带动大米种植、辣椒种植、黄牛养殖、电商消费等上下游产业协同发展,推动“小特产”迈向“大产业”,助力“黔货出山”和乡村振兴,花溪牛肉粉将以更稳定的品质、更鲜明的品牌形象走向全国,为贵州特色食品产业高质量发展提供“花溪样本”。

来源:贵阳市场监管

意义重大

名词解释

团体标准是一种由社会团体自主制定、供市场自愿采用的标准,属于市场自主制定的标准类型,具有灵活性和创新性。新修订的《标准化法》明确赋予团体标准法律地位,使其成为我国标准体系的重要组成部分,与政府标准协同发展。

贵阳启动2025年防灾减灾宣传周活动

详见3版