

《盐边羊肉米线烹制工艺规范》

编制说明

二零二二年五月

目 录

一、工作简况	1
(一) 任务来源	1
(二) 起草单位	2
(三) 协作单位	2
(四) 主要起草人及其个人情况	2
(五) 主要过程	3
二、编制原则和主要内容的依据	5
(一) 编制原则	5
(二) 规范的主要内容的依据	6
三、采用国际标准或国外先进标准程度等有关情况的说明	7
四、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明 ...	7
五、重大分歧意见的处理经过和依据	7
六、贯彻地方标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等）	7

一、工作简况

（一）任务来源

攀枝花小吃类主要以四川味道为主，在当地人气最高的当属盐边县的羊肉米线，纯羊肉熬制的高汤煮出的米线，再加上豆瓣、花椒、小米辣等佐料，味道独特极具代表性；攀枝花由于靠近云南在这里米线的受欢迎程度远远高于面条，大街小巷的小吃店都有米线卖。原始生态的地理环境，让“笮山若水”孕育着最天然的食材，千百年来，30多个民族在盐边这片土地上碰撞交融，独具特色的饮食文化，凝聚着各民族相融共生的智慧结晶，形成了兼收并蓄多元化的民风民俗，盐边的饮食文化亦深受境内彝族、傈僳等少数民族风俗习惯影响，烹饪的羊肉米线独具特色。

据不完全统计，在攀枝花市，盐边羊肉米线餐饮店有220余家，年销量超过1000万碗，销售额1.5亿元以上，盐边县境内共有52家。在成都，有攀枝花（盐边）羊肉米线店91家，重庆、昆明、河南驻马店均有门店。而且，仅攀枝花市内，盐边羊肉米线餐饮店每年需米线2000余吨、羊肉500余吨、青花椒和小米辣200余吨，有力带动了米线加工、山羊养殖、花椒辣椒种植、绿色蔬菜等产业发展。

2022年1月盐边县召开盐边羊肉米线产业化发展工作专题研讨会，成立盐边羊肉米线产业化发展领导小组，统筹推进盐边羊肉米线产业化发展工作。会议指出盐边羊肉米线是盐边饮

食文化中浓墨重彩的一笔，也是宣传盐边、推介盐边的重要媒介，加强盐边羊肉米线品牌建设和行业标准化管理，是实现盐边羊肉米线规模化、产业化发展的重要抓手，并提出要加强盐边羊肉米线产业链延伸、价值链提升、供应链打造，推进生产模式工业化、质量模式标准化和管理模式现代化，打造“滋味盐边”新名片。

为做大做强盐边米线产业，培育盐边县经济高质量发展新动能，盐边县文旅投资集团有限责任公司联合四川旅游学院等探索建立盐边米线产业高质量标准体系，以标准化建设为引领促进盐边米粉产业高质量发展。四川旅游学院等高校专家深入盐边米线生产企业、盐边米线餐饮店等地进行实地调研，并就制定《盐边羊肉米线烹制工艺规范》地方标准的必要性、紧迫性和可行性进行论证评估。

（二）起草单位

本标准起草单位为四川旅游学院、攀枝花市商务局、盐边县文化广播电视和旅游局、盐边县文旅投资集团有限公司、盐边县羊肉米线协会。

（三）协作单位

四川省标准化研究院、成都市标准化研究院、成都市标准化协会。

（四）主要起草人及其个人情况

本标准主要起草人：邓晓青、辛松林、李想、罗文、程万

兴、江前福、王凯、刘诏印、曹洋瑞。

(1) 项目组长：邓晓青，负责《盐边羊肉米线烹制工艺规范》的研究和制订组织实施，搭建标准框架，组织人员对《盐边羊肉米线烹制工艺规范》进行讨论和审核，并对稿件进行修改完善。

(2) 项目副组长：辛松林，查阅资料，收集了国家、行业对于米线的相关标准和规范以及所使用原材料的标准，组织专家、餐饮行业和企业人员对标准初稿进行讨论和审核，并对初稿进行修改完善。

(3) 项目成员：李想、罗文、程万兴、江前福、王凯，对《盐边羊肉米线烹制工艺规范》中涉及到的关键环节和可能存在的问题进行整理，并根据专家、行业和企业人员的意见进行修改和完善。

(五) 主要过程

1. 前期准备

盐边羊肉米线系列标准编制工作于2022年1月启动，四川旅游学院等单位专家受委托走访盐边县内企业、餐饮店、主管单位了解盐边米线的生产、加工、销售等情况，收集了大量盐边米线原料、烹制工艺、加工环境及成品要求等相关的国家标准、行业标准和省、市地方标准，并根据收集的资料搭建了标准框架。2022年2月16—17日，项目组在攀枝花召开项目研讨会，就标准编制的意义、必要性、关键和需要注意的问题展

开深入讨论。

2. 成立标准起草工作组

2022年1月，盐边县文旅投资集团有限公司联合四川旅游学院，成立了标准起草工作组，确定人员及分工，并明确标准内容和标准框架等相关事宜，制定工作的进度计划，对标准编制工作进行总体部署。

3. 前期调研

2022年2月—3月，标准起草工作组根据前期收集的疑点、难点、问题，通过电话、微信、视频等形式咨询行业内专家意见，针对性走访部分米线餐饮店、米线生产企业，并结合有关文献资料进行了综合研究、分析整理。

4. 标准起草

2022年4月，标准起草工作组多次通过内部会议、远程专家会议等形式，收集意见、整理分析、调整完善，并按照GB/T 1.1—2020的要求形成标准征求意见稿。

5. 征求意见会

2022年5月12日，标准起草工作组组织召开了《盐边羊肉米线烹制工艺规范》征求意见会，由来自中国烹饪协会世厨联青年厨师委员会、四川旅游学院烹饪学院、四川省营养学会烹饪营养专委会、四川省标准化研究院、成都市标准化研究院、成都市标准化协会等6个单位的专家对标准逐条逐句进行讨论，共形成24条修改意见；同时，项目组向攀枝花市市场监

督管理局、攀枝花航城食品有限公司、会理黑山羊骍羊馆、弋郎满盐边羊肉米线等单位征求修改意见，共收集 8 条修改意见，根据上述各单位反馈意见修改完善标准送审稿。

6. 标准审查会

2022 年 6 月 9 日，攀枝花市市场监督管理局组织四川旅游学院、成都烹饪协会、盐边文旅集团、相关生产企业和经营单位等部门专家和相关人员召开了地方标准《盐边羊肉米线烹制工艺规范》的审查会。专家组对标准逐条逐句进行讨论，共形成 38 条意见，根据上述各单位反馈意见，修改完善标准形成报批稿。

二、编制原则和主要内容的依据

（一）编制原则

1. 适用性原则

在确定标准项目时首先要注意标准的适用范围，既不要让标准所涵盖的领域过宽，使编制的标准没有实际技术内容；也不要让标准所涵盖的领域过窄，造成对标准的肢解。制定标准时首先要注意标准所涉及的技术内容是否满足既定的需求。

2. 先进性原则

编写标准草案时要在充分调查研究的基础上，认真分析国内外同类技术标准的技术水平，在预期可达到的条件下，积极地把先进技术纳入标准，提高产品技术水平。

3. 协调性原则

编制过程中要注意符合法律法规的规定以及与相关标准协调，避免与法律法规、相关标准之间出现矛盾，给标准的实施造成困难。

4. 经济性原则

制定标准时以满足实际需要出发，不要一味地追求高指标，避免造成经济浪费。

5. 积极采用国际标准和国外先进标准原则

要结合标准现状和使用对象积极采用国际标准和国外先进标准，加快和国际接轨的步伐，提高产品的竞争能力。

(二) 规范的主要内容的依据

1. 原辅料

按照《食品安全法》和国家相关标准要求，盐边米线烹制时所需的所有原材料包括羊肉、羊杂、食用盐、食醋、酱油等质量要求，应符合国家食品安全相关标准的规定。

2. 环境和设备

按照 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，对烹制米线的加工场所、设施设备（包括烹制设备、餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器、存放垃圾和废弃物的设备或者设施）等进行了规定。并规定了烹制场所的合理的设备布局和工艺流程的基本要求。

3. 烹制工艺

按照盐边羊肉米线烹制工艺的特点，对其重点工艺流程米

线泡发、底汤制备、定碗、烫粉、装碗等过程的时间长短、操作规范做出了规定。

4. 成品

从羊肉、米线及汤的色泽、组织、滋、气味等方面对盐边羊肉米线成品进行了描述和规定。

三、采用国际标准或国外先进标准程度等有关情况的说明
未采用。

四、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明

本标准服从现行法律法规，是在上级标准的构架下进行编写的，是对上级标准与盐边米线烹制过程实际情况的有机结合，具有一定的创新性，其它要求亦参照相应国家标准、行业标准制定。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

标准征求意见稿广泛征求了四川省和成都市标准化相关专家、米线生产企业、米线餐饮经营店等专家的意见，无重大分歧意见。

六、贯彻地方标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等）

本标准一经发布，标准起草组首先将给予《盐边羊肉米线烹制工艺规范》标准实施的建议方案；其次，在攀枝花市文化广播电视和旅游局、攀枝花市市场监管局、盐边县文化广播电

视和旅游局、盐边县市场监管局等部门的协调推进下，有针对性地开展《盐边羊肉米线烹制工艺规范》的宣传和集中培训，增强实施标准的自觉性；大力推行该标准，使标准得到有效运用，逐渐形成盐边县米线产业标准化长效机制，促进产业快速发展。

标准起草小组

2022年5月17日