

四川省食品饮料产业协会
团体标准制修订立项申请书

项目名称 (中文)	牛华麻辣烫调味料			项目名称 (英文)	
制定或修订	☐ 制定		☐ 修订	被修订标准号	
采用程度	☐ I DT	☐ M OD	☐ N EQ	采标号	
国际标准名称 (中文)				国际标 准 名 称 (英文)	
ICS 分类号				中国标准分 类 号	
牵头单位	乐山市五通桥区牛华镇 人民政府			计划起止时 间	2025 年 5 月至 2025 年 12 月
单位地址	四川省乐山市五通桥区牛华镇南华宫 623 号				
联系人	余英	联系电话	13540929572	邮箱	350444654@qq.com
起草单位	乐山市五通桥区牛华镇人民政府、西华大学、四川省食品饮料产业协会、其他				
目的、意义 或必要性	(1) 立项目的 针对当前麻辣烫汤底料生产缺乏统一规范、食品安全风险突出、品质参差不齐等问题，制定本团体标准旨在建立科学、系统的技术准则。通过明确原料选用、制作工艺、质量要求、食品安全要求及标签标识规范，为生产企业提供可操作的技术指南，为市场监管提供依据，推动麻辣烫产业链规范化发展。 (2) 立项意义 a. 筑牢食品安全防线：麻辣烫年消费体量大，汤底料作为核心原料，其安全性直接关系公众健康。当前市场存在劣质油脂复用、防腐剂滥用、农残超标等隐患。本团体标准通过设定严格的理化与微生物限量及工艺卫生要求，可系统性降低食安风险。 b. 驱动产业升级与公平竞争：国内麻辣烫相关企业数量众多，但大				

	部分为中小规模，因标准缺失导致劣币驱逐良币。本团体标准将统一关键品质指标，推动企业技术改造，淘汰落后产能，同时通过规范标签标识，杜绝虚假宣传，营造透明市场环境。 c. 支撑品牌化与国际拓展：本标准兼容地域特色风味，通过量化麻度、辣度等参数实现风味标准化，助力打造地域餐饮名片，同时为海外扩张提供质量保障，助推中华餐饮文化输出。 (3) 立项必要性 a. 标准缺位亟待填补：现行国家标准、行业标准中无专门针对麻辣烫汤底料的标准；地方标准仅零星覆盖火锅底料，未体现麻辣烫工艺特性；企业标准水平参差且缺乏监督，无法形成行业约束。本团体标准可快速响应需求，填补监管真空。 b. 行业乱象亟需治理：行业内存在产品使用模糊标识规避添加剂公示、批次间风味品质不稳定等问题，导致消费纠纷频发，需通过强制标准设定检测阈值与工艺规范，根治添加剂滥用、卫生控制薄弱等沉痾。 c. 政策与消费升级双重驱动：一方面契合《国家标准化发展纲要》要求，响应“十四五”市场监管现代化规划，另一方面，满足新生代对“清洁标签”“透明供应链”的核心诉求，为行业可持续发展注入动能。
范围和主要技术内容	规定了麻辣烫的术语和定义、基本要求（原辅料要求、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量）、食品添加剂的使用规范、技术要求、检验方法、检验规则、标签包装、运输与贮存、保质期等方面的要求。 各部分标准内容涉及的主要指标和技术参数均通过查阅相关资料，产业实地调研收集，试验测定和验证得出。
国内外情况简要说明	该技术领域并没有相应的国家标准，相关的地方标准中《DBS 51/001-2016 食品安全地方标准 火锅底料》规范了火锅底料的原辅料、感官要求、理化指标、微生物限量、农药残留、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、以及标识和标签等；《T/CCIAS 012-2023 川式火锅底料》团体标准对川式火锅底料的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存、保质期等进行了规范；《T/LZLSF008.2-2022 预包装柳州螺蛳粉原料质量第2部分：汤料用螺蛳》针对预包装柳州螺蛳粉汤料用螺蛳的定义、质量要求、检验方法、

	与判定规则、包装、标志和运输进行了规范；《T/LZLSF009.3-2022 柳州螺蛳粉料包第3部分：汤料包》针对柳州螺蛳粉料包中汤料包的要求、生产加工过程、检验规则、标志、包装、运输及贮存、保质期等进行了规范。 随着中餐工业化的不断发展，特色食品的工业化与标准化生产势在必行，综合上述标准可见，无论是地方政府还是行业都对地方特色食品出台了相应的生产标准，以促进产业的发展。针对麻辣烫产业而言，目前只有一个关于麻辣烫菜品的地方标准，欠缺了对于麻辣烫工业化生产过程中生产条件、加工工艺、产品贮运、操作人员、设施设备、品质检验等方面的要求。因此，针对具有典型四川特色的麻辣烫产品，制定相应的加工技术和贮运技术规范，对于提升四川特色食品产业的工业化生产与产业的健康发展十分必要。
牵头单位	 （签字、盖公章） 2025年5月17日
专业委员会或项目组意见	同意立项。 （签字、盖公章） 2025年5月20日
协会意见	同意立项。  （签字、盖公章） 2025年5月22日

注：如本表空间不够，可另附页