《传统食品制作技艺 杏仁茶》

开封市地方标准编制说明

一、编制的目的和意义

杏仁茶是开封传统名吃之一，源于北宋都城汴京，至今已有近千年的历史。开封杏仁茶用料考究，制作精细，据史书记载，开封宫廷杏仁茶是当时宫廷贵族们喜爱的饮品之一，如今，这种美味的茶饮已经成为中国传统文化的一部分，深受广大食客的喜爱。

以其独特的口感和营养价值，杏仁茶早已成为开封的标志性特色小吃之一。近年来，开封旅游业迅猛发展，省内外游客剧增，网络关注度激增，保障好开封餐饮业高质量发展十分必要，部分小商小贩制作的杏仁茶品质良莠不齐，降低杏仁含量，影响杏仁茶的传统传承。开封杏仁茶不仅是一道美食，更是开封的一张名片，制作好一道色香味俱佳的杏仁茶对促进餐饮行业健康发展、提升开封市饮食文化形象具有积极作用，对传承和发展开封杏仁茶，推动产业链建设，促进开封杏仁茶标准化、规模化、品牌化发展具有重要意义。

二、任务来源及编制原则和依据

(一)任务来源

本文件由开封市市场监督管理局提出，开封市市场监督管理局批准立项，由开封市产品质量检验检测中心、开封市黄家老店、开封第一楼有限责任公司、开封市东京艺术有限公司联合起草。

(二)编制原则和依据说明

1、规范性原则

《传统食品制作技艺 杏仁茶》严格按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求和规定编写，与国家相关法规、标准及行业标准匹配协调。

2、适宜性原则

遵循科学性、合理性和可行性的原则，确保标准可以指导开封市市场上该类产品的制作。

（三）编制依据

1. 《国家标准化发展纲要》
2. 《关于全面实施标准化战略加快建设标准河南的意见》中共河南省委、河南省人民政府2022年；
3. 《关于全面实施标准化战略加快建设标准开封的意见》中共开封省委、开封市人民政府2023年；
4. 《新产业标准化领航工程实施方案（2023—2035年）》
5. 《河南省人民政府关于实施标准化战略的意见》
6. 《河南省标准化管理办法》
7. 《开封市促进老字号传承创新发展行动方案（2023—2025）》
8. GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规章》
9. 《河南省地方标准管理办法》 河南省市场监督管理局
10. 《2024中国餐饮产业生态白皮书》 红餐产业研究院

三、编制过程

（一）前期准备

2024年4月，由开封市产品质量检验检测中心、开封市黄家老店、开封第一楼有限责任公司、开封市东京艺术有限公司共同起草《传统食品制作技艺 杏仁茶》。经多次沟通讨论，形成了标准草稿，提交开封市市场监督管理局批准立项。

（二）组成标准起草小组，制定工作方案

2024年3月标准获批立项后，于2024年3月25日成立了开封市市产品质量检验检测中心、开封市黄家老店等单位的专家组成的标准起草小组，制定工作方案后，同期启动了标准起草的相关工作。

1. 对比国内标准、政策及法规，确定标准框架

标准起草小组按照国家相关标准要求及开封市杏仁茶制作的技术水平，依据查询、收集、调研的资料，收集多个省市的地方标准，进行内容比较，以此明确行业发展趋势和方向，基于以上收集到的资料，根据开封杏仁茶制作工艺特点，多次讨论修改草案，确立开封市地方标准框架。

四、主要内容的确定

（一）产品定义的确定说明

项目组承担餐饮企业的实际加工调研，经过与各商家的讨论交流确定了开封杏仁茶的基本定义为：以精制杏仁粉和藕粉为主料，加入适量白糖少量凉水搅拌至无干粉状，以沸水冲制后迅速搅拌至透明胶状，配以杏仁、花生、芝麻、葡萄干、山楂粒等辅料而制成的即食茶饮。

（二）原辅料要求说明

要求制作杏仁茶的原辅料应清洁、干净、无污染，其质量应该符合国家有关规定及相关标准要求。做出这样的规定，可以使监管人员在监管过程中对原料进行抽检，并有标可依，并通过对原辅料的检测，评价产品的质量。

（三）感官指标确定说明

杏仁茶作为传统的小吃，其特色鲜明，因此，本标准从形状与组织形态、色泽、口感作了规定，即色泽白润，口感顺滑，具有杏仁的独特风味。从而保证传统小吃的传承。

五、采标情况

无。

六、重大意见分歧的处理

本标准编制过程中不存在重大意见分歧。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、标准实施的建议

目前开封市杏仁茶没有统一的制作标准，出现了各种各样的杏仁茶，产品特色及质量难以保证，亟需发布相关标准对其进行统一合理的规范。本文件与现行法律法规、产业政策均协调一致。在坚持标准的正确定位和框架的完整性、科学性、适宜性的基础上，结合开封市情及行业实际状况，进行了深入探索创新。本项目的实施将在一定程度上统一开封市市场上该类产品的制作标准，提高本地区杏仁茶的品质，保护消费者的饮食安全及合法权益。

为使地方标准能更好地发挥指导作用，有效地规范开封杏仁茶加工制作技术，提高质量水平，建议本标准通过后，尽快发布实施；做好宣传培训，使开封市范围内餐饮制作企业掌握标准的各项技术要求，加强示范推广。对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现标准执行中的各方面问题，不断修改完善，提升标准水平。

九、其他应予说明的事项

无。

《传统食品制作技艺 杏仁茶》标准起草小组

2024年4月22日