

潮州市地方标准《加应子加工技术规程》 (征求意见稿) 编制说明

一、任务来源

根据潮州市市场监督管理局《关于批准下达 2025 年第二批潮州市地方标准制定计划项目的通知》（潮市监函[2025]5 号）要求，确定潮州市潮安区宏泰记食品有限公司作为本次标准起草主导单位，组织相关单位及个人协助做好标准起草工作。

二、立项背景、目的和意义

加应子作为潮州地区的传统特色蜜饯制品，以其独特的口感和风味，在国内外享有较高声誉。随着消费市场对食品安全、质量要求的不断提升，制定地方标准以规范加应子的生产加工，成为推动地方特色产业发展的必然需求。

制订潮州市地方标准《加应子加工技术规程》旨在明确加应子加工过程中的各项技术要求，通过标准化生产，解决区域特色食品规范管理问题，对提升当前国内蜜饯行业的规范化、标准化水平具有积极作用。

三、协作单位、分工

本标准由潮州市潮安区宏泰记食品有限公司主导起草，参与起草单位还有广东佳宝集团有限公司、广东佳业食品有限公司、广东展翠食品股份有限公司、潮州市食品检验检测中心、仲恺农业工程学院、广东佰果食品有限公司、广东优珍食品有限公司、广东康辉集团有限公司、潮州潮安区潮盟科技服务中心、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、潮州市潮安区文祠镇文香食品厂、广东益农食品科技有限公司、潮科生产力（潮州）科技服务有限公司，参与起草人员有杨俊杰、杨涵、陈敏、杨天、翁航、张淑芝、姚柔娇、钟灿桦、张冰、白卫东、曾晓房、杨泽鸿、李少琴、郭卓钊、余元善、卜智斌、廖泽冰、杨志宇、李杰灵、陈宇、陆镇荣、郭冬玲。

本标准起草单位中，潮州市潮安区宏泰记食品有限公司是“广东省老字号”企业，是一家以生产、销售蜜饯、凉果、糖果、休闲食品为主的企业，自1951年创办“宏泰记”商号就开始潮州加应子的制作和生产，历程70多年，四代传承，尤其是凉果制作工艺历史悠久。在传承经典的同时，宏泰记亦注重创新，于2019年8月荣获“区级非物质文化遗产”认证。宏泰记加应子不断强化技术研发与品牌建设，赢得了广泛的市场空间及国内外消费者的青睐，并相继被评为“广东省食品行业名牌产品”与“广东岭南特色食品”，同时，公司也参与完成了市级地方标准《九制陈皮加工技术规程》的制定，这些对主导和统筹完成本标准制定工作奠定了基础。其他参与单位中，潮州市食品检验检测中心是潮州市较具实力的食品质量检验检测单位。其他参与单位主要是本市一些代表性加应子生产企业和技术服务单位。起草单位总体构成比较合理，具有完成本标准制订工作所需的组织、人力和经费等各方面力量保障。

四、主要工作过程

（一）立项阶段

2025年1月，承接潮州市市场监督管理局下达的2025年市级地方标准制修订计划项目任务，潮州市潮安区宏泰记食品有限公司迅速组织相关单位代表成立标准起草小组，制定《加应子加工技术规程》项目任务书，并通过小组讨论初步确定标准框架与主要内容，同期形成标准草案。2025年4月，该项目经潮州市市场监督管理局审批，正式获批立项。

（二）资料收集及调研阶段

2025年2月，标准起草小组围绕标准核心内容启动前期工作。一是系统收集加应子相关国家标准、行业标准，结合潮州本地加工实际情况，分析梳理加应子加工标准制订需求。二是组织实地调研。标准起草小组实地考察了潮州市潮安区宏泰记食品有限公司、广东优珍食品有限公司等单位，深入了解加应子品类、生产工艺、存在问题及标准化需求，为后续标准制订打下了良好的基础。

（三）标准起草与研讨阶段

2025年4月，标准制定主导单位潮州市潮安区宏泰记食品有限公司组织《加应子加工技术规程》地标启动会暨起草单位交流会。参会单位涵盖潮州市潮安区、湘桥区、饶平县的广东佳宝集团有限公司、广东佳业食品有限公司、广东展翠食品股份有限公司、潮州市潮安区文祠镇文香食品厂、广东康辉集团有限公司、广东佰果食品有限公司、广东优珍食品有限公司、广东益农食品科技有限公司等地方凉果龙头企业，以及仲恺农业工程学院、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、潮州市食品检验检测中心、潮安区潮盟科技服务中心和潮科生产力（潮州）科技服务有限公司等高校院所及科技服务机构，共20余名企业代表、专家、教授及博士出席。会后，标准起草小组充分吸纳与会成员所提意见，修订形成地标初案。

2025年5月，《加应子加工技术规程》地方标准研制第二次交流会在潮州市潮安区宏泰记食品有限公司召开，标准起草小组各成员企业代表参加会议，专题研讨《加应子加工技术规程》初案。根据会议反馈意见，标准起草小组进一步修改完善，形成《加应子加工技术规程》（征求意见稿）。

五、标准编制原则及主要内容说明

（一）标准编制原则

1. 严格执行国家对潮州市地方标准相关公告内容。
2. 格式上严格按照 GB/T 1.1-2020 中相关标准的要求以及有关规定进行。
3. 本着“科学、适度、可行”原则，标准制定过程中充分听取各方意见，确保本标准既可以作为政府部门监督、指导潮州加应子产业发展的依据，又可以作为潮州传统食品厂家关于加应子的标准化加工、生产的切实可行的标准。

（二）主要内容说明

1. 标准的适用范围

本文件确立了加应子的加工工艺流程，规定了加应子加工的原辅料要求、生产加工过程的卫生要求、技术要点、标志、标签和贮存等要求，描述了记录保存等追溯方法。

本文件适用于加应子的生产加工。

2. 标准的属性

本标准为推荐性标准。

3. 有关条款的说明

①指标项目设立

根据潮州市市场监督管理局 2025 年 1 月 8 日发布通知（潮市监标准[2025]1 号）潮州市市场监督管理局关于征集 2025 年市级地方标准制修订计划项目的通知的要求，同时参考中华人民共和国供销合作行业标准《雪花应子》（GH/T 1147-2024）等情况而确定。

②术语和定义：GB 8956 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

③原辅料要求：李子应新鲜、完整、无腐烂霉变、无虫害、无异物，符合相关食品安全要求。食用盐、加工用水、白砂糖、食品添加剂分别应符合 GB 2721、GB 5749、GB/T 317、GB 2760 的规定。

④加工技术：对加应子的原料选取、预处理、盐渍、制干、漂洗、去核、漂烫、糖渍、干燥、入库、包装等加工工艺进行规范。

⑤标志、标签和贮存：产品的标志、标签应按 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。

⑥记录保存：食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。记录和凭证保存期限不少于两年，且不得少于产品保质期满后六个月。

六、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本标准依据《中华人民共和国标准化法》、《食品安全法》及相关政策制订，与现行法律、法规和强制性标准没有冲突，同时引用了以下标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在研制过程中，未出现重大分歧意见。

《加应子加工技术规程》标准起草小组

2025年6月4日