《传统食品制作技艺 羊双肠汤》

开封市地方标准编制说明

一、编制的目的和意义

羊双肠汤俗称羊双肠，原名“羊霜肠”，它是用羊的大肠和小肠为主料熬制而成，是开封的传统风味小吃，属于豫宴之一。羊双肠汤约始于清朝中期，经营者大都没有固定的摊位，三更过后他们便肩挑扁担沿街叫卖，解放后羊双肠汤经营者才有固定的摊位，有些店在这里做了几十年的汤，开封人就在这里喝了几十年的汤。因用料考究，煮制工艺精湛，汤鲜味美，数味互串，口感奇佳，还兼具温补肾阳、强体壮身的功效，羊双肠汤以独特的脏香之味占据着开封肉汤类目的极大份额。

为挖掘开封特色美食文化，切实擦亮、叫响开封传统特色美食的金字招牌，助力全市文旅提质，全面深入提升开封美食知名度、美誉度，为“吃开游汴 品味宋潮”活动助力增彩，传统特色美食之羊双肠汤地方标准的制定将有效地促进我市餐饮行业和谐发展，保证食品安全、保障公众身体健康和生命安全，是在实践中促进行业发展的具体体现。开封市作为“河南豫菜之都”、“河南省传统餐饮历史文化名城”、传统豫菜的代表，开封美食品类丰富、美味可口、特色鲜明、性价比高，羊双肠汤传统美食的制作技艺便具有浓郁的开封特色。羊双肠汤不仅是一种食品，更是开封的一张名片，制作好一碗色香味俱佳的羊双肠汤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，对传承和发展开封羊双肠汤，推动产业链建设，促进开封羊双肠汤标准化、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批准立项，由开封市食品药品质量安全中心、金明区林秀梅西门郑羊双肠店、开封市示范区睿迎餐饮服务有限公司联合起草。

(二)编制原则和依据说明

1.规范性原则

《传统食品制作技艺 羊双肠汤》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餐饮单位该类产品的制作。

（三）编制依据

1.《国家标准化发展纲要》 中共中央、国务院 2021年；

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》中共开封市委、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）》工业和信息化部、科技部、国家能源局、国家标准委 2023年；

5.《河南省标准化管理办法》河南省人民政府 2021年；

6.《河南省地方标准管理办法》河南省市场监督管理局2019年；

7.《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局公告〔2018〕12号 2018年；

8.《开封市促进老字号传承创新发展行动方案（2023—2025）》开封市人民政府 2023年。

三、编制过程

（一）前期准备

2024年3月，由开封市食品药品质量安全中心、金明区林秀梅西门郑羊双肠店、开封市示范区睿迎餐饮服务有限公司共同起草《传统食品制作技艺 羊双肠汤》。通过观摩烹饪流程，听取汤馆技术负责人对烹饪工艺的介绍，现场品尝鉴定等方法确定标准内容，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日成立了开封市食品药品质量安全中心、金明区林秀梅西门郑羊双肠店、开封市示范区睿迎餐饮服务有限公司起草小组，制定工作方案后，同期启动了标准起草的相关工作。

（三）对比国内标准、政策及法规，确定标准框架

标准起草小组成立后，小组成员开始收集整理国内标准、政策及法规。收集到多份开展更早的传统食品地方规程以及我国现行的政策法规等，以此作为依据，明确标准的基准线。同时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，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羊双肠汤的基本定义为：羊双肠汤俗称羊双肠，原名羊霜肠，它是以羊的大肠和小肠为主料，佐以香菜、味精、调味料、羊油辣椒等底料，冲入沸腾的羊肠汤，最后放入盐调味而成的肉汤。

（二）原辅料要求说明

要求制作羊双肠汤的原辅料应清洁、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

羊双肠汤作为传统早餐，其特色鲜明，因此，本标准规定调配好的羊双肠汤，色白味厚，肥而不腻，肉质酥烂软绵，主食配以锅盔，泡汤单吃均可，营养丰富，色香味倶佳。

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

目前开封市羊双肠汤没有统一的制作标准，出现了各种各样的羊双肠汤，产品质量难以保证，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。本文件的实施将在一定程度上统一开封市场上该类产品的制作标准，提高本地区羊双肠汤的品质，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，有效地规范开封羊双肠汤加工制作技艺，同时能够更好的为开封市传统特色早餐评比活动的开展做好保障，建议本标准通过后，尽快发布实施；做好宣传培训工作，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 羊双肠汤》标准起草小组

2024年4月22日