

青海拉面全产业链高质量发展标准体系 (征求意见稿)

青海拉面是闻名全国的“青字号”优势产业和特色品牌。历经 40 余年的发展，青海拉面产业规模持续壮大，为巩固拓展脱贫攻坚成果、带动农村劳动力转移就业、引领乡村产业振兴、促进民族团结进步发挥了重要作用。为贯彻落实青海省委省政府关于青海拉面产业高质量发展的决策部署，加强青海拉面全产业链标准化工作顶层设计，以标准引领青海拉面产业规模化、品牌化建设，带动产业优化升级，增强产业链供应链韧性，制定《青海拉面全产业链高质量发展标准体系（征求意见稿）》。

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的二十大和二十届历次全会精神，贯彻习近平总书记关于“三农”工作重要论述，落实青海省委省政府有关决策部署，完整准确全面贯彻新发展理念，坚决落实“四个最严”要求，深入落实《国家标准化发展纲要》《质量强国建设纲要》等部署要求，建立健全青海拉面产业全产业链高质量发展标准体系，增强高水平标准供给，强化产业链供应链标准实施与协同，最大程度释放标准化效能，推动青海拉面全产业链高质量融合发展，做大做强青海拉面产业。

二、建设思路

一是注重标准体系建设与拉面产业高质量发展方向联动。标准体系建设与原料供应回流、生产加工本地化、品牌化发展等拉面产业发展方向紧密结合，以标准助力解决产业链短板和瓶颈。

二是注重统筹产业链上中下游标准一体化建设。准确把握产业发展实际，充分考虑产业链上中下游协调衔接关系，以标准体系建设串联拉面产业全链条各环节，牵引质量整体跃升。

三注重优势特色。注重标准体系建设与青海拉面产业特色的结合，突出高原牦牛、高原蔬菜、高原粮油等地方特色，抓住高原绿色原料种养、生产加工、品牌与文化建设等重点薄弱领域，加大优势特色标准供给。

四是注重统分结合。统筹拉面产业全产业链标准体系建设与其他政策、规划实施的衔接，有计划、有重点、分阶段实施，同时结合青海拉面产业发展趋势和具体情况，持续改进标准体系建设各项工作。

三、标准体系结构

围绕青海拉面全产业链条，系统构建涵盖基础通用、高原绿色有机原料种养、生产与加工、营销与流通、品牌与文化建设等 5 个领域的标准体系，标准体系结构如图 1 所示。

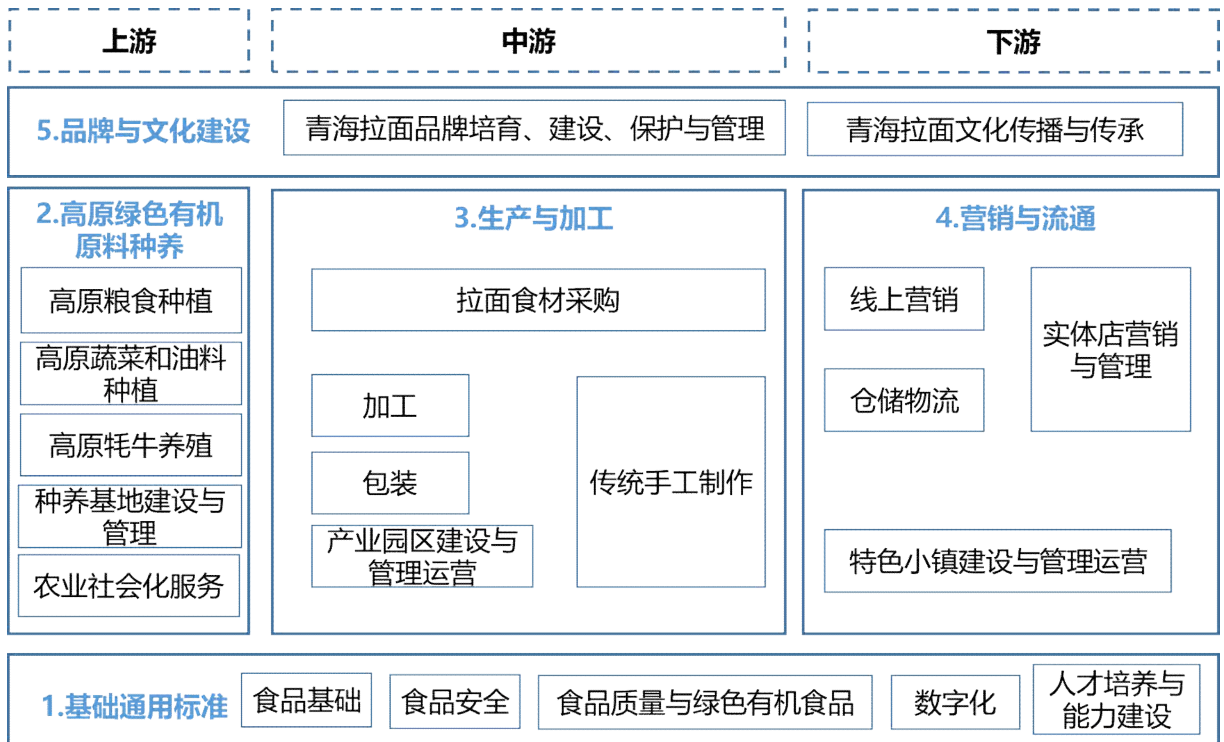


图 1 青海拉面全产业链高质量发展标准体系结构

（一）基础通用标准。

聚焦促进青海拉面全产业链标准化工作的整体协调、提升拉面质量安全水平，着力实施食品安全、食品质量、绿色食品等相关国家标准、行业标准和地方标准，探索制定青海拉面、干拌、炮仗等特色面食的品质标准。聚焦数字化转型，实施食品数字化工厂、农业生产数字化管理等相关国家标准、行业标准，制定青海拉面全产业链数字化建设指南，推动青海拉面产业管理信息化、生产数字化升级改造。聚焦拉面人才培养，开发与牛肉拉面制作师国家职业标准相衔接的人才培训体系、培训课程体系，研制拉面人才培养、培训相关标准。该领域主要设置食品基础、

食品安全、食品质量、绿色有机食品、数字化和人才培养与能力建设等标准分支，奠定青海拉面产业高质量发展的基础底座。

（二）高原绿色有机原料种养。

以打造“青海拉面高原绿色有机原料基地”为契机，积极推进小麦、油菜籽、冷凉蔬菜等种植业产品按照绿色食品标准生产，牦牛、藏羊养殖业产品按照有机产品标准生产，推广应用品种选育、科技种养、病虫害防治等一系列增产关键技术，制定并实施种养基地建设与管理规范、重点原料种养规程等地方标准、团体标准。该领域主要设置高原粮食种植、高原蔬菜和油料种植、高原牦牛养殖、种养基地建设与管理、农业社会化服务等标准分支，规范青海拉面所需高原绿色有机原料种养殖，提高青海拉面原辅料产出能力，助力原料供应回流。

（三）生产与加工。

聚焦预包装青海拉面与实体店青海拉面的品质稳定性，严格实施青海拉面制作所需的面粉、牦牛肉、辣椒、蒜苗、湟源陈醋等原辅料相关国家标准、行业标准，食品加工与制作环节卫生要求相关国家标准、地方标准，制定预包装青海拉面加工厂建设管理、良好生产操作规范以及拉面饼、牦牛肉等主要原料加工技术规程，制定牦牛骨汤料包、蔬菜包等料包以及速食面、自热锅等标准。该领域主要设置拉面食材采购、加工、传统手工制作、现有产业

园区建设与管理运营等标准分支，强化传统手工拉面技艺的传承，提升预包装青海拉面生产加工的现代化水平。

（四）营销与流通。

聚焦青海拉面从产地到餐桌的链路建设，强化实施仓储与物流、商贸服务集聚区运营、批发零售专卖管理、商贸物流园区建设、电子商务（含跨境电子商务）运营、冷链运输保障等相关国家标准、行业标准，制定生牦牛肉低温存储、冷链物流、青海拉面网络直播营销与管理、直播带货、实体店生产制作规范、实体店出品规范等相关标准。该领域主要设置线上营销、实体店营销与管理、仓储物流、特色小镇建设与管理运营等标准分支，利用数字化与现代化物流手段打通产业链，实现原辅料的集中采购与统一配送，通过线上线下融合将青海拉面精准输送到更广阔的消费市场。

（五）品牌与文化建设。

依托青海地域文化和区域特色，以“青海拉面”区域公用品牌建设为契机，制定青海拉面区域公用品牌培育与建设指南、品牌保护与使用管理规范团体标准，规范区域公用品牌使用与管理。以“讲好一碗面背后的故事”为依托，融合青海多民族融合的饮食文化背景，突出高原食材绿色有机特性，挖掘文化创作素材，依托旅游产品与资源开发，研究制定青海拉面文化建设、研学服务、展会展览、赛事活动、文创制品、技艺等方面的团体标准，传播

青海拉面文化。该领域主要设置青海拉面品牌培育、建设、保护与管理，青海拉面文化传播与传承等标准分支，规范“青海拉面”区域公用品牌建设，提高青海拉面的市场影响力、文化辨识度和品牌附加值。

四、标准体系框架

基于青海拉面全产业链标准体系结构，设计形成青海拉面全产业链标准体系框架，由基础通用标准、高原绿色有机原料种养、生产与加工、营销与流通、品牌与文化建设等 5 个子体系构成，涵盖各级各类适用标准，并根据青海拉面产业发展进行动态调整。标准体系框架如图 2 所示。

- 附件：1.青海拉面全产业链标准体系拟制修订标准清单
2.青海拉面全产业链高质量发展标准体系明细表

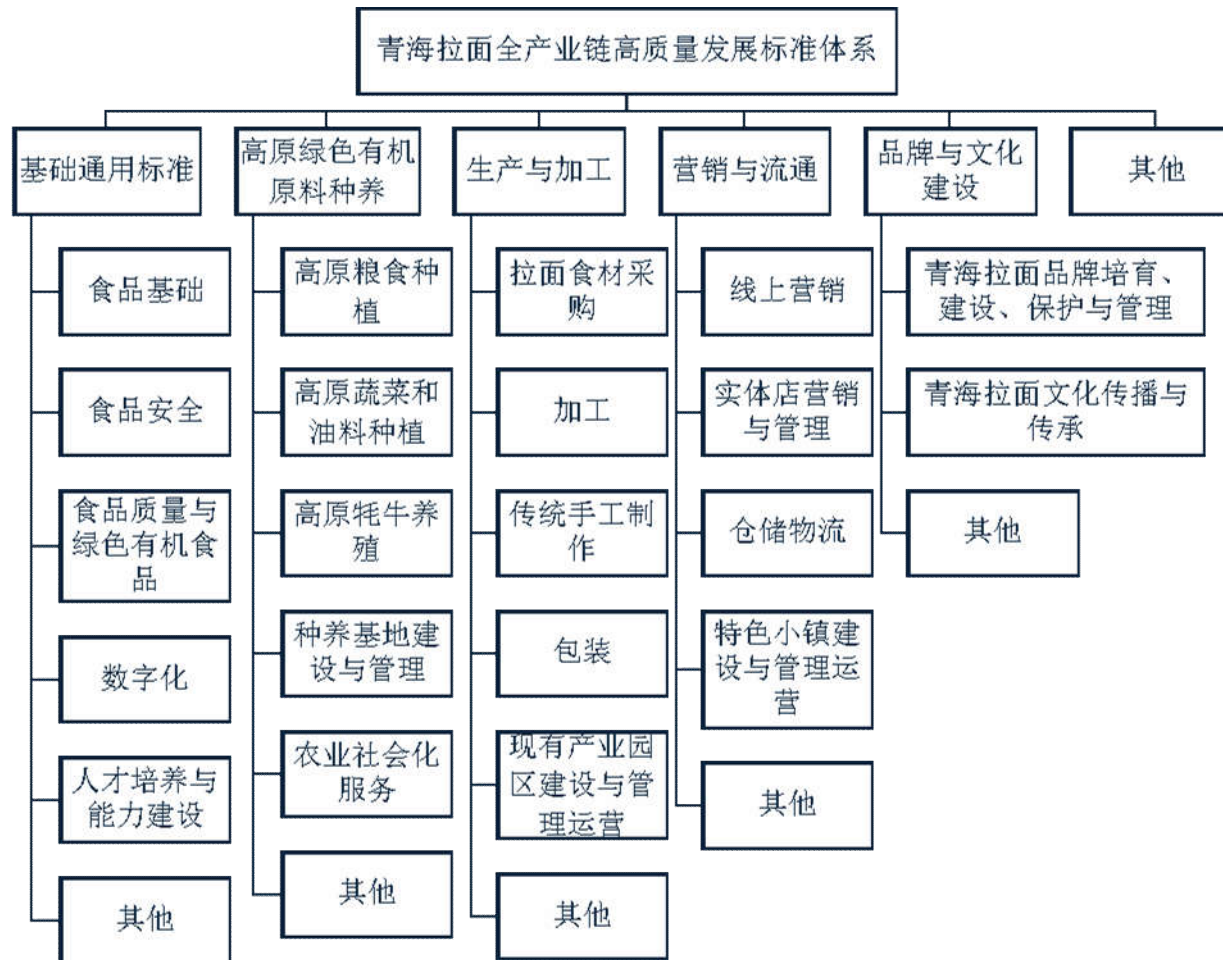


图 2 青海拉面全产业链高质量发展标准体系框架

附件 1

青海拉面全产业链标准体系拟制修订标准清单

附表 1 基础通用标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
1	1.基础通用	食品质量与绿色有机食品		青海拉面*	拟制定
2				干拌*	
3				炮仗*	
4		数字化		青海拉面全产业链数字化建设指南*	拟制定
5		人才培养与能力建设		拉面人才培养指南*	拟制定
6				拉面产业人才培养服务规范*	
7				牛肉拉面制作师国家职业标准	制定中

附表 2 高原绿色有机原料种养标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
1	2.高原绿色有机原料种养	高原粮食种植		绿色食品 白萝卜生产技术规程*	拟制定
2				绿色食品 香菜生产技术规程*	拟制定
3		种养基地建设与管理		小麦标准化种植基地建设规范*	拟制定
4				油菜标准化种植基地建设规范*	拟制定
5				辣椒标准化种植基地建设规范*	拟制定
6				萝卜标准化种植基地建设规范*	拟制定
7				蒜苗标准化种植基地建设规范*	拟制定
8				香菜标准化种植基地建设规范*	拟制定

附表3 生产与加工标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
1	3.生产与加工	拉面食材采购		蒜苗*	拟制定
2				预包装青海拉面原料质量 第1部分：青海拉面用汤料*	拟制定
3				预包装青海拉面原料质量 第2部分：青海拉面用蔬菜*	拟制定拟
4		加工		预包装青海拉面良好生产操作规范*	拟制定
5				预包装青海拉面加工技术规程 第1部分：拉面饼*	拟制定
6				预包装青海拉面原料加工技术规程 第2部分：牦牛肉*	拟制定
7				预包装青海拉面原料加工技术规程 第3部分：牦牛骨汤*	拟制定
8				青海拉面粉料包 第1部分：牦牛肉包*	拟制定
9				青海拉面粉料包 第2部分：牦牛骨汤料包*	拟制定
10				青海拉面粉料包 第3部分：蔬菜包*	拟制定
11				青海拉面粉料包 第4部分：醋*	拟制定
12				青海拉面粉料包 第5部分：辣椒油*	拟制定
13				青海拉面系列产品 第1部分：速食面*	拟制定
14				青海拉面系列产品 第2部分：自热锅*	拟制定
15					预包装青海拉面智能生产技术

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
				要求*	定
16				青海拉面加工厂建设管理规范*	拟制定
17		产业园区建设与管理运营		青海拉面产业园区建设与管理运营指南*	拟制定

附表 4 营销与流通标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
1	4. 营销与流通	线上营销		青海拉面网络直播营销管理规范*	拟制定
2				青海拉面直播带货行为规范*	拟制定
3				青海拉面实体店生产制作规范*	拟制定
4				青海拉面实体店出品规范*	拟制定
5				青海拉面实体店星级评定技术规范*	拟制定
6		仓储物流		预包装青海拉面生牦牛肉低温存储技术规范*	拟制定
7				预包装青海拉面牦牛肉冷链物流（仓储与配送）技术管理规范*	拟制定
8				预包装青海拉面料包冷链物流（仓储与配送）技术管理规范*	拟制定
9			特色小镇建设与管理运营		青海拉面特色小镇建设与管理运营指南*

附表 5 品牌与文化建设标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
1	品牌与文化建设	青海拉面品牌培育、建设、保护与管理		区域公用品牌 青海拉面 品牌培育与建设指南*	拟制定
2				区域公用品牌 青海拉面 品牌保护与使用管理要求*	拟制定
3		青海拉面文化传播与传承		青海拉面文化建设导则*	拟制定
4				青海拉面研学服务规范*	拟制定
5				青海拉面赛事活动规范*	拟制定
6				青海拉面文创制品规范*	拟制定
7				青海拉面技艺操作规程*	拟制定
8				非物质文化遗产 湟源陈醋酿造工艺规程*	拟制定

注：表中标*的标准是拟重点制定的标准。

附件 2

青海拉面全产业链高质量发展标准体系 明细表

青海拉面全产业链高质量发展标准体系包括 5 个子体系，具体标准明细及标准研究制定方向见附表 1 至附表 5。

附表 1 基础通用标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
8	1.基础通用	食品基础	GB/T 22515	粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品	
9			GB/T 8872	粮油名词术语 制粉工业	
10			GB/T 8873	粮油名词术语 油脂工业	
11			GB/T 8874	粮油通用技术、设备名词术语	
12			SB/T 10295	调味品名词术语 综合	
13			SB/T 10300	调味品名词术语 食醋	
14			GB/T 30785	食品加工设备术语	
15			GB/T 23508	食品包装容器及材料 术语	
16			GB/T 28119	食品包装用纸、纸板及纸制品 术语	
17			GB/T 12529.1	粮油工业用图形符号、代号 第 1 部分：通用部分	
18			GB/T 12529.2	粮油工业用图形符号、代号 第 2 部分：碾米工业	
19			GB/T 12529.3	粮油工业用图形符号、代号 第 3 部分：制粉工业	
20			GB/T 12529.4	粮油工业用图形符号、代号 第 4 部分：油脂工业	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
21			GB/T 12529.5	粮油工业用图形符号、代号 第5部分：仓储工业	
22			GB/T 13385	包装图样要求	
23			GB/T 23509	食品包装容器及材料 分类	
24			GB/T 8887	淀粉分类	
25			GB/T 20903	调味品分类	
26			GB/T 21725	天然香辛料 分类	
27			SB/T 10174	食醋分类	
28		食品安全	GB 2715	食品安全国家标准 粮食	
29			GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	
30			GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	
31			GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	
32			GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	
33			GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量	
34			GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量	
35			GB 31650.1	食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量	
36			GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病细菌限量	
37			GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	
38			GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	
39			GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
40			GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品	
41			GB 2716	食品安全国家标准 植物油	
42			GB 2720	食品安全国家标准 味精	
43			GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	
44			GB 2721	食品安全国家标准 食用盐	
45			GB 29938	食品安全国家标准 食品用香料通则	
46			GB 17400	食品安全国家标准 方便面	
47			GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品	
48			GB 14934	食品安全国家标准 消毒餐(饮)具	
49			GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求	
50			GB 2719	食醋卫生标准	
51			GB 5749	生活饮用水卫生标准	
52			GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范	
53			GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范	
54			GB 31603	食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范	
55			GB 19303	食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范	
56			GB 31654	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范	
57			GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范	
58			GB 12694	食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
59			GB 8955	食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范	
60			GB 22508	食品安全国家标准 原粮储运卫生规范	
61			GB 8954	食品安全国家标准 食醋生产卫生规范	
62			GB 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定	
63			GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定	
64			GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定	
65			GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定	
66			GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定	
67			GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则	
68			GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定	
69			GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数	
70			GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验	
71			GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验	
72			GB 4789.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验	
73			GB 31660.8	食品安全国家标准 牛可食性组织及牛奶中氮氨基菲啉残留量的测定 液相色谱-串联质谱法	
74			GB 31660.6	食品安全国家标准 动物性食品中 5 种 α 2-受体激动剂残留量的	

中 5 种 α 2-受体激动剂残留量的

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
				测定 液相色谱-串联质谱法	
75			GB 31660.5	食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法	
76			GB 31660.4	食品安全国家标准 动物性食品中醋酸甲地孕酮和醋酸甲羟孕酮残留量的测定 液相色谱-串联质谱法	
77			DB S63/0004	食品安全地方标准 食品生产加工小作坊卫生规范	
78		食品质量与绿色有机食品	GB/T 11760	青稞	
79			LS/T 3324	青稞米和青稞粉	
80			NY/T 2006	谷物及其制品中 β -葡聚糖含量的测定	
81			GB/T 5490	粮油检验 一般规则	
82			GB/T 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法	
83			GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定	
84			GB/T 5494	粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验	
85			GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定	
86			GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定	
87			GB/T 19538	危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南	
88			GB/T 22000	食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求	
89			GB/T 22004	食品安全管理体系 GB/T 22000-2006的应用指南	
90			GB/T 23734	食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求	
91			GB/Z 23740	预防和降低食品中铅污染的操作规范	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
92			GB/T 45547	食品生产追溯体系通用技术规范	
93			GB/T 44135	食品生产物料标识指南	
94			GB/T 43729	食品基本信息描述规范	
95			GB/T 43730	食品生产数据管理技术规范	
96			GB/T 44881	食品生产质量控制与管理通用技术规范	
97			GB/T 38574	食品追溯二维码通用技术要求	
98			GB/T 30644	食品生产加工企业电子记录通用要求	
99			GB/T 37850	食品从业人员用工作服技术要求	
100			NY/T 4710-2025	农产品质量安全追溯 术语	
101			NY/T 4711-2025	农产品质量安全追溯 编码与标识	
102			NY/T 4712-2025	农产品质量安全追溯 数据格式	
103			NY/T 4713-2025	农产品质量安全追溯 数据接口	
104			NY/T 896	绿色食品 产品抽样准则	
105			NY/T 1055	绿色食品 产品检验规则	
106			NY/T 471	绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则	
107			NY/T 394	绿色食品 肥料使用准则	
108			NY/T 472	绿色食品 兽药使用准则	
109			NY/T 392	绿色食品 食品添加剂使用准则	
110			NY/T 393	绿色食品 农药使用准则	
111			NY/T 391	绿色食品 产地环境质量	
112			NY/T 1054	绿色食品 产地环境调查、监测与评价规范	
113			NY/T 658	绿色食品 包装通用准则	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
114			NY/T 1056	绿色食品 贮藏运输准则	
115			NY/T 473	绿色食品 畜禽卫生防疫准则	
116			NY/T 4268	绿色食品 冲调类方便食品	
117			NY/T 1512	绿色食品 生面食、米粉制品	
118			NY/T 2799	绿色食品 畜肉	
119			NY/T 1325	绿色食品 芽苗类蔬菜	
120			NY/T 901	绿色食品 香辛料及其制品	
121			NY/T 751	绿色食品 食用植物油	
122			NY/T 421	绿色食品 小麦及小麦粉	
123			NY/T 1040	绿色食品 食用盐	
124			NY/T 745	绿色食品 根菜类蔬菜	
125			NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜	
126			NY/T 655	绿色食品 茄果类蔬菜	
127			NY/T 2982	绿色食品 油菜籽	
128			NY/T 1711	绿色食品 辣椒制品	
129			NY/T 1407	绿色食品 速冻预包装面米食品	
130			GB/T 19630	有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求	
131			RB/T 027	有机产品生产投入品核查、监控技术规范	
132			RB/T 026	有机产品生产投入品使用评价技术规范	
133			RB/T 003.1	有机产品生产投入品评价 第1部分：技术规范	
134			RB/T 148	有机产品全程追溯数据规范及符合性评价要求	
135			RB/T 165.1	有机产品产地环境适宜性评价技术规范 第1部分：植物类产品	
136			RB/T 165.2	有机产品产地环境适宜性评价技	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
				术规范 第2部分:畜禽养殖	
137			DB63/T 923	绿色食品 青稞生产技术规程	
138			DB63/T 925	绿色食品 油菜生产技术规程	
139			DB63/T 921	绿色食品 线辣椒生产技术规程	
140				青海拉面*	拟制定
141				干拌*	
142				炮仗*	
143		数字化	GB/T 46511	食品数字化工厂通用技术要求	
144			GB/T 45731	农业生产托管 数字化管理通用要求	
145			NY/T 4205	农作物品种数字化管理数据描述规范	
146				青海拉面全产业链数字化建设指南*	拟制定
147		人才培养与能力建设		拉面人才培养指南*	拟制定
148				拉面产业人才培训服务规范*	
149				牛肉拉面制作师国家职业标准	制定中

注：表中标*的标准是拟重点制定的标准。

附表 2 高原绿色有机原料种养标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
9	2.高原绿色有机原料种养	高原粮食种植	DB63/T 2077	小麦品种标准	
10			DB63/T153	春小麦阿勃品种标准	
11			DB63/T 1253	春小麦青麦 1 号	
12			DB63/T 465	春小麦墨引 1 号	
13			DB63/T 466	春小麦墨引 2 号	
14			DB63/T 494	春小麦通麦 1 号	
15			DB63/T 718	春小麦通麦 2 号	
16			DB63/T232	春小麦东春 2 号品种	
17			DB63/T 382	春小麦兰天 3 号	
18			DB63/T 582	春小麦源卓 3 号	
19			DB63/T 479	春小麦乐麦 6 号	
20			DB63/T 892	春小麦乐麦 7 号	
21			DB63/T 369	春小麦互麦 13 号品种	
22			DB63/T 478	春小麦互麦 14 号	
23			DB63/T 583	春小麦互麦 15 号	
24			DB63/T 480	春小麦甘麦 20 号	
25			DB63/T 441	春小麦宁春 26 号品种	
26			DB63/T 584	春小麦青春 38 号	
27			DB63/T 577	春小麦青春 39	
28			DB63/T 619	春小麦宁春 39 号	
29			DB63/T 618	春小麦青春 40	
30			DB63/T 380	紫黑色春小麦高原 115	
31			DB63/T 442	春小麦青春 144 品种	
32			DB63/T270	春小麦青春 254 品种	
33			DB63/T 379	春小麦高原 314	
34			DB63/T 891	春小麦高原 437	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
35			DB63/T 347	春小麦高原 448 品种标准	
36			DB63/T269	春小麦青春 570 品种	
37			DB63/T 346	春小麦高原 584 品种标准	
38			DB63/T 368	春小麦青春 587 品种标准	
39			DB63/T 349	春小麦民和 588 品种标准	
40			DB63/T 381	春小麦 民和 665	
41			DB63/T231	春小麦柴春 901 品种	
42			DB63/T 495	春小麦山早 901	
43			DB63/T303	春小麦高原 913 品种	
44			DB63/T 383	春小麦 青春 952	
45			DB63/T 719	冬小麦 兰天 15 号	
46			DB63/T 482	冬小麦济南 17 号	
47			DB63/T 1100	冬小麦 中麦 175	
48			DB63/T 477	冬小麦烟辐 188	
49			DB63/T 350	冬小麦京 411 品种标准	
50			DB63/T271	冬小麦京 437 品种	
51			DB63/T 384	冬小麦 兰考 806	
52			DB63/T 513	旱地春小麦栽培技术规范	
53			DB63/T301.3	水地春小麦栽培技术规程	
54			DB63/T301.4	浅山、脑山地春小麦栽培技术规范	
55			DB63/T 2096	春小麦丰产栽培技术规范	
56			DB63/T 2095	春小麦良种繁育技术规程	
57			DB63/T 1444	冬小麦丰产栽培技术规范	
58			DB63/T 1630	春小麦青麦 1 号丰产栽培技术规范	
59			DB63/T 1631	春小麦青麦 1 号良种繁育技术规范	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
60			DB63/T 1644	春小麦高原 412 丰产栽培技术规范	
61			DB63/T 1645	春小麦高原 437 良种繁育技术规范	
62			DB63/T 1547	春小麦高原 437 小麦丰产栽培技术规范	
63			DB63/T 2095	良种繁育技术规程	
64			DB63/T 1645	春小麦高原 437 良种繁育技术规范	
65			DB63/T 1631	春小麦青麦 1 号良种繁育技术规范	
66			GB/T 35238	小麦条锈病防治技术规范	
67			NY/T 1608	小麦赤霉病防治技术规范	
68			DB63/T 1580	小麦黄矮病防治技术规范	
69			DB63/T181	青稞东青一号	
70			DB63/T 388	青稞 互青 2 号	
71			DB63/T115	青稞北青一号品种标准	
72			DB63/T116	青稞北青二号品种标准	
73			DB63/T117	青稞北青三号品种标准	
74			DB63/T131	青稞北青四号品种标准	
75			DB63/T 352	青稞北青六号品种标准	
76			DB63/T 504	青稞北青七号	
77			DB63/T 580	青稞北青 8 号	
78			DB63/T 1101	青稞 北青 9 号	
79			DB63/T018	青稞 昆仑 10 号	
80			DB63/T 581	青稞昆仑 12 号	
81			DB63/T 893	青稞 昆仑 13 号	
82			DB63/T 1832	青稞 昆仑 14 号	
83			DB63/T 1833	青稞 昆仑 15 号	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
84			DB63/T 1834	青稞 昆仑 16 号	
85			DB63/T 1835	青稞 昆仑 17 号	
86			DB63/T272	青稞 昆仑 164 品种	
87			NY/T 4176	青稞栽培技术规程	
88			DB63/T 1812	青稞高产优质高效栽培技术规范	
89			DB63/T 2164	青稞青饲化利用栽培与评价技术规程	
90			DB63/T 1960	青稞有机肥替代化肥栽培技术规范	
91			DB63/T 1836	青稞北青 9 号丰产栽培技术规范	
92			DB63/T 1536	青稞 昆仑 14 号丰产栽培技术规范	
93			DB63/T 1537	青稞 昆仑 15 号丰产栽培技术规范	
94			DB63/T 1818	青稞 昆仑 16 号栽培技术规范	
95			DB63/T 1819	青稞 昆仑 17 号栽培技术规范	
96			DB63/T 1831	青稞原种繁殖技术规范	
97			DB63/T 1830	青稞良种繁殖技术规范	
98			DB63/T 1573	青稞条纹病防治技术规范	
99			T/QHNX 051	旱地青稞高产高效栽培技术规程	青海省农学会
100			DB63/T 1090	白菜型油菜 北油 2 号	
101			DB63/T 1837	白菜型油菜 北油 4 号	
102			DB63/T 385	早熟甘蓝型油菜 青杂 3 号	
103			DB63/T 585	甘蓝型油菜青杂 4 号	
104			DB63/T 899	甘蓝型杂交油菜 青杂 7 号	
105			DB63/T 1089	甘蓝型杂交油菜 青杂 8 号	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
106			DB63/T 1254	白菜型油菜青油21号	
107			DB63/T 370	甘蓝型油菜青杂二号品种标准	
108			NY/T 790	双低油菜生产技术规程	
109			NY/T 3638	直播油菜生产技术规程	
110			NY/T 3633	双低油菜轻简化高效生产技术规程	
111			NY/T 3632	油菜农机农艺结合生产技术规程	
112			NY/T 1996	双低油菜良好农业规范	
113			DB63/T 1196	高芥酸白菜型油菜栽培技术规范	
114			DB63/T 1945	甘蓝型春油菜有机肥替代化肥栽培技术规范	
115			DB63/T 1944	白菜型春油菜有机肥替代化肥栽培技术规范	
116			DB63/T 512	旱地白菜型油菜栽培技术规范	
117			DB63/T 511	旱地甘蓝型油菜栽培技术规范	
118			DB63/T1690	旱作甘蓝型春油菜机械化覆膜穴播栽培技术规范	
119			DB63/T 696	甘蓝型杂交油菜青杂2号制种技术规范	
120			DB63/T 697	甘蓝型杂交油菜青杂2号丰产栽培技术规范	
121			DB63/T 695	甘蓝型杂交油菜青杂4号制种技术规范	
122			DB63/T 770	甘蓝型杂交油菜青杂5号丰产栽培技术规范	
123			DB63/T 1149	甘蓝型杂交油菜青杂6号丰产栽培技术规范	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
124			DB63/T 1151	甘蓝型杂交油菜青杂 7 号丰产栽培技术规范	
125			DB63/T 1446	甘蓝型春油菜青杂 11 号丰产栽培技术规范	
126			DB63/T 1838	白菜型油菜青油 21 号栽培技术规范	
127			NY/T 791	双低杂交油菜种子繁育技术规程	
128			NY/T 603	甘蓝型、芥菜型双低常规油菜种子繁育技术规程	
129			DB63/T 2265	白菜型油菜新品种北油 4 号良种繁育技术规范	
130			DB63/T 1839	白菜型油菜青油 21 号良种繁育技术规范	
131			NY/T 794	油菜菌核病防治技术规程	
132			DB63/T 724	辣椒 西宁辣椒一号	
133			DB63/T 904	辣椒 青线椒 1 号	
134			DB63/T 1091	辣椒 青线椒 2 号	
135			DB63/T320	循化线辣椒品种	
136			DB63/T265	乐都长辣椒品种	
137			GB/Z 26583	辣椒生产技术规范	
138			NY/T 3930	辣椒杂交种生产技术规程	
139			DB63/T 1471	辣椒良种生产技术规范	
140			DB63/T 1074	线辣椒青线椒 1 号丰产栽培技术规范	
141			DB63/T 1023	辣椒露地覆膜栽培技术规程	
142			DB63/T 1022	辣椒拱棚丰产栽培技术规程	
143			DB63/T 1003	嫁接乐都长辣椒栽培技术规程	
144			DB63/T 912	温室辣椒基质栽培技术规程	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
145			DB63/T 1071	绿色食品辣椒保护地栽培技术规范	
146			DB63/T 1948	设施辣椒有机肥替代化肥栽培技术规范	
147			DB63/T 1901	日光温室辣椒越冬栽培技术规范	
148			DB63/T 1404	辣椒日光温室有机栽培技术规范	
149			DB63/T 1302	辣椒青椒 3 号丰产栽培技术规范	
150			DB63/T 1076	线辣椒原（良）种繁育技术规程	
151			NY/T 2475	辣椒品种鉴定技术规程 SSR 分子标记法	
152			DB63/T 922	绿色食品 胡萝卜生产技术规程	
153			DB63/T 1069	绿色食品胡萝卜露地栽培技术规范	
154			DB63/T 860	青蒜苗生产技术规程	
155				绿色食品 白萝卜生产技术规程*	拟制定
156				绿色食品 香菜生产技术规程*	拟制定
157		高原牦牛养殖	DB63/T 277	青海牦牛	
158			NY/T 1658	大通牦牛	
159			DB63/T 1910	雪多牦牛	
160			DB63/T 1909	环湖牦牛	
161			GB/T 27534.3	畜禽遗传资源调查技术规范 第 3 部分：牛	
162			GB/T 40184	畜禽基因组选择育种技术规程	
163			GB/T 40188	畜禽分子标记辅助育种技术	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
				规程	
164			NY/T 3797	牦牛人工授精技术规程	
165			NY/T 3444	牦牛冷冻精液生产技术规程	
166			NY/T 1674	牛羊胚胎质量检测技术规程	
167			DB63/T 546.3	青海牦牛繁殖技术规范	
168			NY/T 4304	牦牛常见寄生虫病防治技术规范	
169			DB63/T 1586	牦牛衣原体病防治技术规范	
170			DB63/T 1169	牦牛健康养殖寄生虫病防治技术规范	
171			NY/T 3457	牦牛舍饲半舍饲生产技术规范	
172			DB63/T 2433	牦牛营养需要量	
173			DB63/T 2360	牦牛犏牛营养需要量	
174			DB63/T 2305	有机牦牛生产技术规范	
175			DB63/T 924	绿色食品 牦牛生产技术规程	
176			DB63/T 1740	牦牛全程饲养管理技术规范	
177			DB63/T 1741	野牦牛驯化与饲养管理技术规范	
178		种养基地建设 与管理	GB/T 30600	高标准农田建设 通则	
179			GB/T 33130	高标准农田建设评价规范	
180			DB63/T 1739	牦牛标准化生产基地建设规范	
181			GB/T 45196	农产品产地环境质量调查技术指南	
182			GB/T 19525.2	畜禽场环境质量评价准则	
183			GB/T 22339	农、畜、水产品产地环境监测的登记、统计、评价与检索规范	
184			GB/T 20014.2	良好农业规范 第2部分：农场基础控制点与符合性规范	
185			GB/T 20014.3	良好农业规范 第3部分：作	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
				物基础控制点与符合性规范	
186			GB/T 20014.4	良好农业规范 第4部分: 大田作物控制点与符合性规范	
187			GB/T 20014.6	良好农业规范 第6部分: 畜禽基础控制点与符合性规范	
188			GB/T 20014.7	良好农业规范 第7部分: 牛羊控制点与符合性规范	
189			GB/T 41441.1	规模化畜禽场良好生产环境 第1部分: 场地要求	
190			GB/T 41441.2	规模化畜禽场良好生产环境 第2部分: 畜禽舍技术要求	
191			NY/T 391	绿色产品 产地环境质量	
192			NY/T 1054	绿色食品 产地环境调查、监测与评价规范	
193			NY/T 4691	农产品产地土壤环境监测质量控制技术规范	
194			NY/T 4154	农产品产地环境污染应急监测技术规范	
195			NY/T 851	小麦产地环境技术条件	
196			NY/T 848	蔬菜产地环境技术条件	
197			NY/T 846	油菜产地环境技术条件	
198			DB63/T 2304	智慧牧场建设指南 牦牛场	
199			NY/T 1169	畜禽场环境污染控制技术规范	
200			NY/T 1167	畜禽场环境质量及卫生控制规范	
201			NY/T 388	畜禽场环境质量标准	
202			HJ 568	畜禽养殖产地环境评价规范	
203			HJ 332	食用农产品产地环境质量评价标准	
204			RB/T 165.1	有机产品产地环境适宜性评价技术规范 第1部分: 植物类产品	
205			RB/T 165.2	有机产品产地环境适宜性评价技术规范 第2部分: 畜禽养殖	
206			GB/T 36210	农业良种繁育与推广 种植业良种繁育基地建设及评价指南	
207				小麦标准化种植基地建设规范*	拟制定
208				油菜标准化种植基地建设规范	拟制定

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
				范*	
209				辣椒标准化种植基地建设规范*	拟制定
210				萝卜标准化种植基地建设规范*	拟制定
211				蒜苗标准化种植基地建设规范*	拟制定
212				香菜标准化种植基地建设规范*	拟制定
213		农业社会化服务	GB/T 43348	农业社会化服务 科技特派员服务规范	
214			GB/T 43182	农业社会化服务 温室建设服务规范	
215			GB/T 34805	农业社会化服务 农业废弃物综合利用通用要求	
216			GB/T 42781	农业社会化服务 农作物集中育秧（苗）服务规范	
217			GB/Z 41226	农业技术推广社会化服务通用要求	
218			GB/T 38370	农业社会化服务 农机维修保养服务规范	
219			GB/T 38307	农业社会化服务 农业良种推广服务通则	
220			GB/T 38303	农业社会化服务 农民技能培训规范	
221			GB/T 37690	农业社会化服务 农业信息服务导则	
222			GB/T 37689	农业社会化服务 水产养殖病害防治服务规范	
223			GB/T 37070	农业生产资料供应服务 农资仓储服务规范	
224			GB/T 36209	农业社会化服务 农机跨区作业服务规范	
225			GB/T 33747	农业社会化服务 农业科技信息服务质量要求	
226			GB/T 33748	农业社会化服务 农业科技信息服务供给规范	
227			GB/T 33310	农业社会化服务 高等院校服务规范	
228			GB/T 32980	农业社会化服务 农作物病虫害防治服务质量要求	

注：表中标*的标准是拟重点制定的标准。

附表 3 生产与加工标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
18	3. 生产与加工	拉面食材采购	SB/T 10664	采购经理岗位要求	
19			GB/T 11760	青稞	
20			LS/T 3202	面条用小麦粉	
21			GB/T 8607	高筋小麦粉	
22			LS/T 3248	中国好粮油 小麦粉	
23			GB/T 11762	油菜籽	
24			NY/T 1795	双低油菜籽等级规格	
25			NY/T 3786	高油酸油菜籽	
26			NY/T 1990	高芥酸油菜籽	
27			NY/T 415	低芥酸低硫苷油菜籽	
28			NY/T 3356	牦牛肉	
29			DB63/T 1250	地理标志产品 大通牦牛肉	
30			DB63/T 1782	牦牛肉质量规格	
31			DB63/T 1783	牦牛胴体分级	
32			DB63/T 1784	牦牛胴体分割	
33			GB 18394	畜禽肉水分限量	
34			NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜	
35			NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜	
36			GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）	
37			GB/T 23183	辣椒粉	
38			GB/T 20293	油辣椒	
39	SB/T 11192	辣椒油			

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
40			NY/T 1070	辣椒酱	
41			NY/T 1711	绿色食品 辣椒制品	
42			NY/T 944	辣椒等级规格	
43			NY/T 4330	辣椒制品分类及术语	
44			NY/T 3610	干红辣椒质量分级	
45			SB/T 10452	长辣椒购销等级要求	
46			DB63/T 524	循化线辣椒产品分级	
47				蒜苗*	拟制定
48			NY/T 1267	萝卜	
49			GB/T 1536	菜籽油	
50			NY 5118	无公害食品 菜籽油	
51			NY/T 416	低芥酸菜籽油	
52			DB63/T 859	地理标志产品 湟源陈醋	
53			LY/T 3262	主要香调料产品质量等级	
54			QB/T 5535	食品加工用盐	
55				预包装青海拉面原料质量 第 1 部分：青海拉面用汤料*	拟制定
56				预包装青海拉面原料质量 第 2 部分：青海拉面用蔬菜*	拟制定 拟
57		加工	GB/T 30781	食品加工机械 切碎机	
58			GB 23242	食品加工机械 食物切碎机和搅拌机 安全和卫生要求	
59			NY/T 3964	畜禽屠宰操作规程 牦牛	
60			NY/T 3963	畜禽肉分割技术规程 牦牛肉	
61			DB63/T 1785	牦牛屠宰技术规程	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
62			DB63/T 1786	牦牛屠宰副产物整理技术规程	
63			GB/T 20575	鲜、冻肉生产良好操作规范	
64			NY/T 1529	鲜切蔬菜加工技术规程	
65			SB/T 10306	香醋酿制工艺规程	
66			SB/T 10305	老陈醋酿制工艺规程	
67				预包装青海拉面良好生产操作规范*	拟制定
68				预包装青海拉面加工技术规程 第1部分：拉面饼*	拟制定
69				预包装青海拉面原料加工技术规程 第2部分：牦牛肉*	拟制定
70				预包装青海拉面原料加工技术规程 第3部分：牦牛骨汤*	拟制定
71				青海拉面粉料包 第1部分：牦牛肉包*	拟制定
72				青海拉面粉料包 第2部分：牦牛骨汤料包*	拟制定
73				青海拉面粉料包 第3部分：蔬菜包*	拟制定
74				青海拉面粉料包 第4部分：醋*	拟制定
75				青海拉面粉料包 第5部分：辣椒油*	拟制定
76				青海拉面系列产品 第1部分：速食面*	拟制定
77				青海拉面系列产品 第2部分：自热锅*	拟制定
78				预包装青海拉面智能生产技术要求*	拟制定
79				青海拉面加工厂建设管理规范*	拟制定
80		传统手工制	T/EJCCCSE	青海拉面制作技术规范	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
		作	400		
81		包装	GB/T 31556	包装袋	
82			GB/T 4768	防霉包装	
83			GB/T 7350	防水包装	
84			GB/T 18455	包装回收标志	
85			GB/T 16716	包装与包装废弃物	
86			GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜	
87			GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合	
88			GB/T 12123	包装设计通用要求	
89			GB/T 39947	食品包装选择及设计	
90			SN/T 1504	食品容器、包装用塑料原料	
91			QB/T 1014	食品包装纸	
92			GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋	
93			GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋	
94			GB/T 28117	食品包装用多层共挤膜、袋	
95			CY/T 274	绿色印刷 食品类塑料软包装印刷品生产过程控制要求	
96			SN/T 2273	食品接触材料安全卫生技术规范	
97			GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品	
98			GB/T 19142	出口商品包装 通则	
99			GB/T 41406	袋装方便面全自动包装生产线 通用技术要求	
100		产业园区建	GB/T 44459	物流园区数字化通用技术要求	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
101		设与管理运营	GB/T 30334	物流园区服务规范及评价指标	
102			GB/T 43477	节水型工业园区评价导则	
103			GB/T 38538	产业园区基础设施绿色化指标体系及评价方法	
104				青海拉面产业园区建设与管理运营指南*	拟制定

注：表中标*的标准是拟重点制定的标准。

附表 4 营销与流通标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
10	4. 营销与流通	线上营销	GB/T 36311	电子商务管理体系 要求	
11			GB/T 39065	电子商务质量信息共享规范	
12			GB/T 35411	电子商务平台产品信息展示要求	
13			GB/T 39570	电子商务交易产品图像展示要求	
14			GB/T 32873	电子商务主体基本信息规范	
15			GB/T 40043	快递服务与电子商务信息交换规范	
16			GB/T 31524	电子商务平台运营与技术规范	
17			GB/T 31526	电子商务平台服务质量评价与等级划分	
18			SB/T 11240	直播电子商务平台管理与服务规范	
19			SB/T 10469	电子商务商品营销运营规范	
20			SB/T 11052	电子商务售后服务评价准则	
21			GB/T 32703	预包装类电子商务交易产品质量信息发布通则	
22			GH/T 1323	电子商务农产品验收规范	
23			GB/T 39058	农产品电子商务供应链质量管理规范	
24			GB/T 31782	电子商务可信交易要求	
25			GB/T 36304	电子商务信用 第三方网络零售平台信用管理体系要求	
26			GB/T 29622	电子商务信用 卖方交易信用信息披露规范	
27			GB/T 38358	电子商务产品质量监测抽样方法	
28					青海拉面网络直播营销管理规范*

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
29				青海拉面直播带货行为规范*	拟制定
30			GB/T 27306	食品安全管理体系 餐饮业要求	
31			SB/T 10426	餐饮企业经营规范	
32			SB/T 11141	餐饮企业连锁经营规范	
33			GB/T 33497	餐饮企业质量管理规范	
34			GB/T 40040	餐饮业供应链管理指南	
35			SB/T 10580	餐饮业现场管理规范	
36			GB 14934	消毒餐（饮）具	
37			SB/T 11070	餐饮食品打包服务管理要求	
38			SB/T 11254	餐饮外送服务与管理要求	
39			SB/T 11167	餐饮点餐服务规范	
40			GB/T 28739	餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备	
41			GB/T 40042	绿色餐饮经营与管理	
42			GB/T 18006.3	一次性可降解餐饮具通用技术要求	
43			SB/T 11046	建设节约型餐饮企业规范	
44			SB/T 11166	餐饮企业节约管理规范	
45			GB/T 42966	餐饮业反食品浪费管理通则	
46			DB63/T 2300	餐饮服务业反食品浪费经营规范	
47			RB/T 309	餐厅餐饮服务认证要求	
48			RB/T 153	有机餐饮评价要求	
49			SB/T 11047	餐饮服务突发事件应急处置规范	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
50			GB/T 37850	食品从业人员用工作服技术要求	
51			T/EJCCCSE 398	青海拉面 VI 系统在门店应用的规范化实践与管理指南	
52			T/EJCCCSE 023	青海拉面店（馆）等级划分评定规范	
53				青海拉面实体店生产制作规范*	拟制定
54				青海拉面实体店出品规范*	拟制定
55				青海拉面实体店星级评定技术规范*	拟制定
56		仓储物流	SB/T 10977	仓储作业规范	
57			LS/T 1715	粮食仓储基础代码	
58			GB/T 33454	仓储货架使用规范	
59			GB/T 31078	低温仓储作业规范	
60			WB/T 1138	智能仓储管理规范	
61			GB/T 21070	仓储从业人员职业资质	
62			GB/T 41243	绿色仓储与配送要求及评估	
63			GB/T 30331	仓储绩效指标体系	
64			GB/T 21071	仓储服务质量要求	
65			NY/T 4698	农产品产地仓储保鲜设施信息化管理规范	
66			GB/T 26432	新鲜蔬菜贮藏与运输准则	
67			SB/T 10967	红辣椒干流通规范	
68			SB/T 10880	萝卜流通规范	
69			WB/T 1139	国家物流枢纽统计分类	
70			GB/T 27917	快递服务	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
71			GB/T 23831	物流信息分类与代码	
72			SB/T 10846	物流仓库货架储位编码	
73			GB/T 19680	物流企业分类与评估指标	
74			WB/T 1134	物流企业绿色物流评估指标	
75			SB/T 11198	商贸物流园区建设与运营服务规范	
76			RB/T 067	物流服务组织质量管理体系 要求	
77			GB/T 22126	物流中心作业通用规范	
78			GB/T 41834	智慧物流服务指南	
79			WB/T 1130	物流大数据共享系统功能通用要求	
80			GB/T 42013	信息安全技术 快递物流服务数据安全要求	
81			SB/T 11132	电子商务物流服务规范	
82			GB/T 39664	电子商务冷链物流配送服务管理规范	
83			JT/T 1440	无人机物流配送运行要求	
84			GB/T 23346	食品良好流通规范	
85			WB/T 1054	餐饮物流服务规范	
86			SB/T 10857	餐饮配送服务规范	
87			WB/T 1054	餐饮冷链物流服务规范	
88			GB/T 28577	冷链物流分类与基本要求	
89			GB/T 24616	冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存	
90			GB/T 40956	食品冷链物流交接规范	
91			GB/T 28843	食品冷链物流追溯管理要求	

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
92			GB/T 42503	农产品产地冷链物流服务规范	
93			WB/T 1145	农产品产地冷链集配中心基本要求	
94			WB/T 1059	肉与肉制品冷链物流作业规范	
95			NY/T 2534	生鲜肉冷链物流技术规范	
96			GB/T 22918	易腐食品控温运输技术要求	
97			SB/T 10730	易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉	
98			SB/T 10731	易腐食品冷藏链操作规范 畜禽肉	
99			GB/T 33305	易腐食品加工储运过程信息采集与工艺优化指南	
100			SB/T 10889	预包装蔬菜流通规范	
101			JT/T 1234	道路冷链运输服务规则	
102			GB 29753	道路运输 食品与生物制品冷藏车安全要求及试验方法	
103			WB/T 1060	道路运输 食品冷藏车功能选用技术规范	
104			JT/T 1348	冷链货物空陆联运通用要求	
105			GB/T 39664	电子商务冷链物流配送服务管理规范	
106			JT/T 1443	冷链运输监控管理平台技术要求	
107				预包装青海拉面生牦牛肉低温存储技术规范*	拟制定
108				预包装青海拉面牦牛肉冷链物流（仓储与配送）技术管理规范*	拟制定
109				预包装青海拉面料包冷链物流（仓储与配送）技术管理规范*	拟制定
110		特色小镇建设与管理运营	GB/T 41410	特色小镇发展水平评价指标体系	
111				青海拉面特色小镇建设与管理运营	拟制定

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
				营指南*	

注：表中标*的标准是拟重点制定的标准。

附表5 品牌与文化建设标准明细表

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注	
9	品牌与文化建设	青海拉面品牌培育、建设、保护与管理	GB/T 39904	区域品牌培育与建设指南		
10			GB/T 39064	品牌培育指南 产业集群		
11			GB/T 38372	企业品牌培育指南		
12			GB/T 29187	品牌评价 品牌价值评价要求		
13			GB/T 39654	品牌评价 原则与基础		
14			GB/T 31047	品牌价值评价 食品加工及食品制造业		
15			GB/T 31285	品牌价值评价 餐饮业		
16			GB/T 31045	品牌价值评价 农产品		
17			GB/T 36678	区域品牌价值评价 地理标志产品		
18			GB/T 39905	区域品牌价值评价 产业集聚区		
19			GB/T 39906	品牌管理要求		
20				区域公用品牌 青海拉面 品牌培育与建设指南*		
21				区域公用品牌 青海拉面 品牌保护与使用管理要求*	拟制定	
22			青海拉面文化传播与传承	WH/T 99.1	非物质文化遗产数字化保护 数字资源采集和著录 第1部分：总则	
23				WH/T 99.9	非物质文化遗产数字化保护 数字资源采集和著录 第9部分：传统技艺	
24					青海拉面文化建设导则*	拟制定
25					青海拉面研学服务规范*	拟制定
26					青海拉面赛事活动规范*	拟制定
27					青海拉面文创制品规范*	拟制

序号	子体系名称	子体系细分	标准编号	标准名称	备注
					定
28				青海拉面技艺操作规程*	拟制定
29				非物质文化遗产 湟源陈醋酿造 工艺规程*	拟制定

注：表中标*的标准是拟重点制定的标准。