

螺蛳粉行业 品质标准白皮书



× CBNDATA
第一财经商业数据中心



主编单位

第一财经商业数据中心

副主编单位

农业农村部食物与营养发展研究所

编委单位

江南大学食品学院 中国食品工业发酵研究院食品工程研发部
华南理工大学食品科学与工程学院 中国农业大学营养与健康系

特别支持单位

柳州市螺蛳粉协会

更多免费行业报告

并购家

www.ipoiipo.cn



CBNDATA
第一财经商业数据中心

专家序言：筑牢科学标准体系，驱动地方特色产业迈向高质量未来

柳州螺蛳粉作为承载着浓郁地域风味的中华传统特色美食，已经融入大众的饮食文化。自2014年预包装螺蛳粉产业开启市场化进程以来，这碗源自柳州街头的特色小吃，凭借其独特的酸辣鲜香风味与便捷的食用形式，迅速从地方走向全国、从线下走向线上。2025年柳州螺蛳粉全产业链收入达813亿元，不仅带动了酸笋、腐竹、螺蛳等上下游配套产业发展，也推动了广西柳州及周边地区乡村产业振兴，成为地方特色食品工业化、标准化、品牌化发展的典型范例。

当前，中国食品产业正处在向高品质和营养化转型发展的重要阶段，标准建设是这一转型的核心支撑。随着消费者健康意识的持续提升，大众对螺蛳粉的关注，已从最初的口味体验，延伸至营养构成、品质安全、加工工艺等多个维度。与此同时，行业内也出现了产品标准化程度低、质量安全水平参差不齐、营养价值提升和关注不足等问题，制约了产业的高质量、可持续发展。在此背景下，构建一套科学、系统的螺蛳粉品质标准体系，有助于推动行业转型与品质升级。

《中国食物与营养发展纲要（2025-2030年）》明确提出，要推动传统食品工业化升级，提升特色食品营养品质，满足居民多样化、健康化的饮食需求。传统地方特色食品的现代化发展，离不开对“源头、工艺、品控”三大核心环节的系统性把控。螺蛳粉以大米为核心原料，搭配多种天然食材，既保留了传统主食的碳水化合物营养特性，又通过酸笋、腐竹等配料提供膳食纤维、优质蛋白等营养成分，是兼具风味特色与营养潜力的食品品类。推动螺蛳粉产业向营养化、标准化转型，既是落实国家食物营养发展战略的具体举措，也是传统地方特色食品突破发展瓶颈、迈向高质量发展的重要路径。

相信这份由多位专家学者联合编写的白皮书，能够为螺蛳粉行业树立品质标杆，推动行业从规模扩张向品质提升转型，助力传统地方特色食品实现风味传承与营养健康的协同发展，助力乡村产业振兴与健康中国建设。

中国工程院院士

国家稻米联盟米粉产业分联盟主任委员

江南大学教授

金征宇





第一财经商业数据中心

专家序言：让中国味道，成为世界语言

时代潮涌，风起东方。当中华饮食文明与现代化工业浪潮深度交汇，一场关于“中国味道”的全球叙事，正翻开崭新的篇章。在这场波澜壮阔的征程中，好欢螺以先锋之姿，率先扛起了行业探索的旗帜——他们用一套严苛而精密的品质标准体系，将一碗深藏于柳州街巷的传统小吃，转变为可复制、可规模化的现代工业化产品，也蹚出了一条从“手艺传承”到“标准输出”的清晰路径。由此，“中国味道征服世界”的大幕，被豪迈拉开。

放眼全球，柳州螺蛳粉早已越过重洋，远销数十个国家和地区，出口额连年攀升，成为海外消费者认知“中国味道”的鲜明符号。这份成绩单背后，标准化是当之无愧的核心引擎与通关密钥。以好欢螺为代表的企业率先构建的品质标准体系，正是这一引擎的生动典范——从原料源头到生产工艺，从汤底熬制的火候参数到米粉技艺的提升，每一步都将非遗传承人的经验与智慧，转化为精确的工业语言。这件看似平凡的工作，实则完成了一场深刻的价值跃迁：将一碗依赖厨师手感的地方小吃，重塑为全球消费者在国外任何一座城市都可信赖的品质标杆。从“手艺”到“标准”，从“中国特色”到“世界语言”，这便是中国文化软实力跨越国界最生动、最具体也最打动人的注脚。以中国标准，讲述中国味道，用中国品质，赢得世界信赖。

站在今天，眺望未来，我们正见证着中国美食完成双重历史性跨越：从“吃饱”到“吃好”，从“国内走红”到“全球征服”。这份白皮书，既是对过往探索的总结，更是对未来征程的期许。为此，我怀抱三重坚定的期待。

期待好欢螺，继续做行业“引领者”，而非跟随者。期待企业以“标准第一”的自觉，不断刷新全球螺蛳粉的品质基准线，将自身积累的工业化实践、品控方法论、供应链整合经验，毫无保留地提炼为可供行业共享的公共智慧。

期待全行业，携手构建中国美食的“标准朋友圈”。单枪匹马的出海终有边界，产业链协同出海才能开辟新大陆。期待从原料供应到生产加工，从物流配送到品牌服务，整个生态链的企业能结成一个紧密的品质联盟，将“柳州螺蛳粉”的地域标准，逐步升级为全球市场共同参照的体系。从简单的产品出口，走向全产业链标准出口，让柳州规格，成为定义世界好粉的通用语言。

期待中华美食，从“美食大国”迈向“美食强国”。中国饮食文化源远流长，从不缺少动人的味道，缺的是让味道跨越山海、融入世界的标准化能力与文化表达力。当越来越多像好欢螺一样的企业，以深沉的文化自信为底色，以坚实的标准建设为翅膀，中华美食便能在全球市场不仅赢得份额，更赢得尊重与信赖。这既是一条产业升级之路，更是一条文化远播之路。

柳州市螺蛳粉协会会长

李冰



目录 CONTENTS

01

从柳州到世界：

一碗粉的“出圈”与“标准”之路

02

品质觉醒：

当代食客的“择味”新主张

03

定义品质标准：

解构一碗粉的“品质坐标”

04

总结与展望：

从“行业标准”到“品类未来”

PART 1

从柳州到世界：

一碗粉的“出圈”与“标准”之路

产业演进：非遗底蕴构筑深厚文化根基，赋能螺蛳粉产业展现出强大的增长韧性

螺蛳粉的崛起并非偶然，而是植根于柳州数百年的米粉食俗与街头风味的匠心沉淀。这份独特的“非遗”基因，正是品质的源头活水。如今，螺蛳粉已跨越“网红”周期，依托深厚的文化底蕴与庞大的产业集群，正从规模扩张向价值深耕的“长青”阶段稳步迈进。

文化根基：非遗基因赋予品类独特的历史厚度，构筑起差异化的价值壁垒



螺蛳粉技艺已正式入选**国家级非物质文化遗产名录**



柳州螺蛳粉在**全国地理标志综合价值指数**中位居**全国百强第5位**、**食品类第1位**



相关博物馆年接待游客超**200万人次**



2025年，柳州螺蛳粉成功获评**首批中国消费名品**，知名度和影响力进一步提升

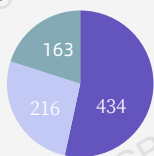
数据来源：外部公开资料整理

规模跃升：预包装螺蛳粉持续渗透，以超半数份额稳居速食米粉赛道主流

2025年柳州螺蛳粉细分产业链收入

单位：亿元

- 实体店营业额
- 预包装螺蛳粉收入
- 配套及衍生产品销售收入



全产业链收入

813亿元

同比增长7%

预包装螺蛳粉市场份额占比

2025年螺蛳粉占速食米粉成品
(含米粉、粉条、宽粉)
市场成交份额

超 50%

数据来源：外部公开数据整理及《零油炸（非油炸）新型健康方便食品发展报告蓝皮书》

生态延展：以成瘾性风味拓宽线下体验边界，实现文化与商业价值的多维反哺

螺蛳粉的“独特风味”，不仅成就了百亿级预包装市场，更推动餐饮连锁扩张与品类跨界创新，同时与文旅产业深度耦合，形成从“嗦粉”到“造粉”的沉浸式消费生态。柳州也凭借这碗粉，常年稳居国内热门美食旅游目的地榜单。



▲ 螺蛳粉火锅



▲ 广西原创音乐舞台剧
《榴莲先生和螺蛳粉小姐》



▲ 广西米粉文化研学游

数据来源：大众点评、南宁市媒体中心、柳州市文化广电和旅游局

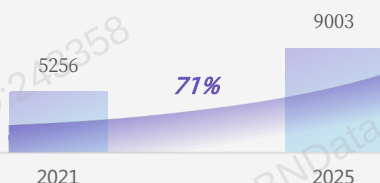
文化出海：成瘾性风味强势跨越地域文化藩篱，从区域风味到征服全球味蕾的“中国奇味”

螺蛳粉正迅速突破“华人圈层”，凭借极具辨识度的酸辣鲜爽与社交属性，成为征服全球味蕾的“中国文化符号”，开启了全球化增长的新纪元。

出口势能：出口额稳步增长，中国地方风味在全球市场展现出广阔商业潜力

2021年-2025年螺蛳粉出口额

单位：万元



数据来源：柳州海关统计、柳州市商务局等

“柳州螺蛳粉”覆盖海外41个国家和地区

- 新兴市场：螺蛳粉清真认证产品打开 **2.3亿人口的穆斯林市场**
- 地理标志商标和国际商标：“柳州螺蛳粉”已在意大利、葡萄牙等 **26个国家** 成功核准保护注册

多元渗透：从华侨解乡愁到本土客尝鲜，品类出海迈入增长新阶段

螺蛳粉出口市场格局与增长机会

螺蛳粉在东南亚市场的出口占比

58%

东南亚地区占总出口比最高，**越南、马来西亚、新加坡**为前三大出口地

2023年螺蛳粉在北美出口量同比增长

79%

海外华人的**饮食需求升级**与北美消费者对亚洲**重口味风味**的偏好升温，形成叠加效应

社交引爆：从华人餐桌走向全球平台，成为现象级文化符号



洛杉矶街头螺蛳粉摊

各国食客坐在美国街头的凳子上嗦粉。



丹麦博主吃螺蛳粉

丹麦博主品尝后表示“可以天天吃”。



英国教师带螺蛳粉探亲

教师苏菲带螺蛳粉回老家探亲，全家一起分享。



北欧留学生煮螺蛳粉火锅

北欧留学生把螺蛳粉煮成火锅，与同学围坐分享。

数据来源：柳州市国资委、社媒公开资料整理

标准引领：全链路的规范化体系建设，为螺蛳粉走向全球舞台奠定坚实质量底座

标准化是螺蛳粉能够从地域美食，成为中国美食名片并走向全球化的核心引擎。好欢螺作为行业领军者，将非遗技艺与现代工业标准完美融合，它以标准化统一品质，以高品质巩固国内市场，进而代表中国味道走向世界，让一碗粉成为传递中华饮食文化的鲜活符号。

产业底座：政企协同织密全产业链标准网，为品类高质量发展护航

01

定规则：构建全产业链标准

- 标准化体系：涵盖6大子体系及572项标准
- 团体标准发布：发布《冰鲜柳州螺蛳粉》，推动品类品质统一



02

强协同：形成供应链协同模式

- 截至2025年，柳州市有原材料配套企业超100家
- 柳州认定20个螺蛳粉原材料生产示范基地
- 核心原材料种植养殖规模超20万亩

03

做保障：建立质量检测体系

- 质量检测体系覆盖全产业链90%以上检测需求



数据来源：外部公开资料整理
图片来源：好欢螺官方资料

标杆实践：好欢螺以极致品控将非遗技艺科学化，引领行业标准

好欢螺实践案例：

- 源头深度直控，锁定品质确定性：通过自建黑毛猪养殖基地、直控原材基地等布局，实现对核心食材生长环境与周期的全程把控，从源头夯实品质根基。
- 非遗科学转译，确保风味一致性：运用气相色谱-质谱联用仪、高效液相色谱等精密设备，将非遗技艺转化为量化的科学参数，保障每一袋产品风味的精准稳定。



正是依托这套涵盖全环节、可量化的严苛标准体系，好欢螺产品得以远销全球40+国家，并实现累计8年全球销售额第一，成就行业领先地位。

数据来源：好欢螺，弗若斯特沙利文(上海)商务咨询有限公司基于对全球螺蛳粉市场的研究；按2018年至2025年各品牌累计8年螺蛳粉终端销售额计；于2026年2月完成调研

PART 2

品质觉醒：

当代食客的“择味”新主张

消费动机：螺蛳粉凭借强感官刺激，成为当代人高压下的“情绪充电桩”

在快节奏的生活中，饮食的意义早已超越单纯的果腹。螺蛳粉以其特有的“酸辣鲜爽”与重口味体验，精准契合了年轻人在夜宵、休闲娱乐等场景下寻求情感宣泄的心理诉求。这碗粉逐渐成为当代人应对生活压力、实现情绪解压与自我奖励的重要载体。

场景渗透：嗦粉场景深度绑定深夜与休闲时刻，以强感官刺激满足解压诉求

食用频率

螺蛳粉食客**平均每周至少吃一次**螺蛳粉

主要食用场景

夜宵	44%
追剧/打游戏随手小吃	32%
工作/学习间隙能量加餐	26%
居家主食正餐	22%
朋友聚会时	21%
户外露营/长途驾车	16%

食用动机

40%	需要刺激时
39%	饮食清淡、产生报复性食欲时
35%	想要彻底放空自我时
33%	极度疲惫、想振奋心情时
32%	看到社交平台大家都在嗦粉时

数据来源：2026年4月CBNDATA消费者调研

创意出圈：花样吃法助推品类IP化，成为年轻人犒劳自我、定义品质生活的符号

主流社媒“螺蛳粉”相关话题声量

#螺蛳粉：
772.3亿次播放

#柳州螺蛳粉：
76.3亿次播放

#螺蛳粉一口就上头：
27.2亿次播放

螺蛳粉一口就上头
快乐嗦粉 宿舍速食
夜宵 准懂这一碗的含金量
爆炒螺蛳粉 炸蛋螺蛳粉
爆款美食

相关话题词云图

用户爱搜什么内容

词维度	高频热搜词
配菜	炸蛋、鸭脚
创新吃法	螺蛳粉火锅、螺蛳粉烤鱼
螺蛳粉口味	爆辣、麻酱、干捞

数据来源：CBNDATA社媒大数据，2026年4月CBNDATA消费者调研

价值进阶：消费人群的持续扩圈，正驱动螺蛳粉选购逻辑向“地道正宗”与“品质主义”升级

螺蛳粉的消费动能正经历从“单一尝鲜”向“品质刚需”的扩张。这一演变源于受众人群向高净值圈层的深度渗透，以及宏观环境下消费者对“品质”与“正宗”的执着。当“过瘾”只是标配，当代食客开始追问更硬核的问题：这碗粉，能否承载我对品质与风味的双重期待？

客群扩圈：核心客群正逐步向对品质与食材有极高要求的群体深度渗透

随性干饭族 30.8%

追求简单便捷的饮食方式
偏好接受度广的大众口味



情绪解压党 26.2%

注重螺蛳粉带来的情绪解压与疗愈
喜爱尝试创新吃法、社交分享



品质讲究派 24.2%

以品质为先的饮食态度
选购产品时理性务实



老饕鉴赏客 18.8%

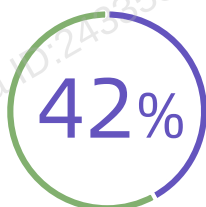
关注风味地道与还原度
钻研配料表及传统制作工艺等



数据来源：2026年4月CBNDATA消费者调研

观念升级：“极致正宗”与“确定性品质”成为消费者核心选购考量

追求正宗风味



的消费者认为“口味正宗”
是选购螺蛳粉的关键因素

消费者心目中的“正宗”



追求确定性品质

影响消费者购买决策因素 TOP3

TOP 1	品质有保障，配料表健康	66%
TOP 2	配料真材实料，分量足	43%
TOP 3	有创新口味	38%

数据来源：2026年4月CBNDATA消费者调研

品质透明：当“好吃”成为基础标配，消费者正强烈期待建立透明且可被科学验证的品质标准

消费者在追求正宗风味的同时，更倾向于选择那些原料清晰、风味层次出众，且高品质的产品。单纯的口味营销已无法打破消费者的信任盲区，建立清晰、可验的品质标准，已成为行业进阶的必然选择。

诉求进阶：可信赖与天然轻负担感已成消费者严选产品的核心标尺

螺蛳粉核心选购考量

真材实料

米粉吸溜顺滑，咬起来有韧性，久泡也不会断成碎渣	54%
腐竹大片且厚实，吸满汤汁后依然带点韧劲，不会软烂化掉	53%
螺肉个头看得见、吃得着，肉质紧实Q弹，没有泥腥味	50%
辣油红亮清透，辣口不辣心，吃完胃里没有灼烧感	48%

风味出众

酸得开胃，是自然发酵的酸，不是醋精的呛酸	48%
味道够浓够醇，一口下去就很满足	48%
辣得刚好，香味十足，能够激发味道	46%
汤头鲜甜有层次，能喝出慢火熬炖的醇厚	43%
“臭”得够味，越臭越香，越吃越上头	42%

品质可信

牌子信得过，是老字号，口碑好	49%
符合食品安全标准，吃的放心	45%

消费者关注的产品信息

45%

“鲜螺和猪骨熬制”

41%

“汤底无工业假鲜味”

32%

“酸笋自然发酵”

31%

“价格是否合适”

22%

“天然辣椒熬制”

数据来源：2026年4月CBNDATA消费者调研

选购盲点：口味不正宗与原料鱼龙混杂，让消费者陷入“好粉难辨”的品质顾虑

口味不正宗

81%

酸笋刺鼻味 腐竹发硬
米粉软塌
汤底不对味 酸笋不爽脆

原料鱼龙混杂

78%

味道不鲜美 边角料
原料来源不明
劣质原料 辣油没香味

品质不保证

59%

质感差 吃完口干舌燥
工业味重 包装廉价
对身体负担大

市场亟需定义一碗粉的“品质标准”，通过可量化的标准体系，赋予消费者充分的信任感

数据来源：CBNDATA社媒大数据，2026年4月CBNDATA消费者调研

PART 3

定义品质标准：

解构一碗粉的“品质坐标”

从“疑虑”到“信赖” 重塑一碗粉的品质信任

当“过瘾”成为标配，消费者的期待正自然地由“好不好吃”向“值不值得信赖”延伸。面对纷繁的选择，人们越来越渴望一种超越感官的确定性。

真正的“品质”从来不是虚无的概念。在柳州，有一群人用几十年时间守护着这碗粉最本真的模样：从选米、发酵到熬汤，每道工序都凝聚着时光的沉淀。这种对传统的敬畏，让“正宗”不再是营销词汇，而是刻在手艺里的标准。

为了让这份坚守被清晰感知，我们将看不见的匠心，转化为可溯源、可量化的硬核指标。循着地道风味的诞生轨迹，从源头、工艺、品控三大维度，解构螺蛳粉的“品质支柱”。这不仅是对“正宗”的科学定义，更是那些将传统技艺刻入基因、用全产业链兑现承诺的坚守者，为行业树立的品质基准。

一碗粉的溯源：从田间到舌尖，四大要素承载风味与品质

一碗粉的风味和品质，是在到达舌尖前的每一个环节中逐步形成的。从田间原料的种养，到工厂的加工品控，再到出厂前的层层把关，这些环节都发生在消费者的视野之外。而决定一碗粉好不好吃的，则是汤底、米粉、酸笋、辣油这四大要素，每一部分都影响着最终的风味与品质。



舌尖体验

一碗好吃的螺蛳粉：一汤、二粉、三酸笋、四辣油

汤底

是一碗粉最基本的味，决定一碗粉的“鲜”与“醇”，螺蛳粉的汤底关键也在汤料。真材实料的骨、螺慢熬，是风味的基础

58%的消费者将“汤底”
视为高品质螺蛳粉TOP3关键要素

米粉

决定一碗粉的“口感”。不粘不糯、耐煮不易软烂，口感Q弹爽滑，细腻劲道，嗦在嘴里满口清新的米香，是好米粉的标尺

56%的消费者将“米粉”
视为高品质螺蛳粉TOP3关键要素

酸笋

决定一碗粉的“灵魂”。螺蛳粉的酸笋使用当季麻竹笋腌制，个大肉靓味甘甜

42%的消费者将“酸笋”
视为高品质螺蛳粉TOP3关键要素

辣油

香（现）熬提味的辣油，优质的辣油，色泽、香味、辣度，三者缺一不可

34%的消费者将“辣油”
视为高品质螺蛳粉TOP3关键要素



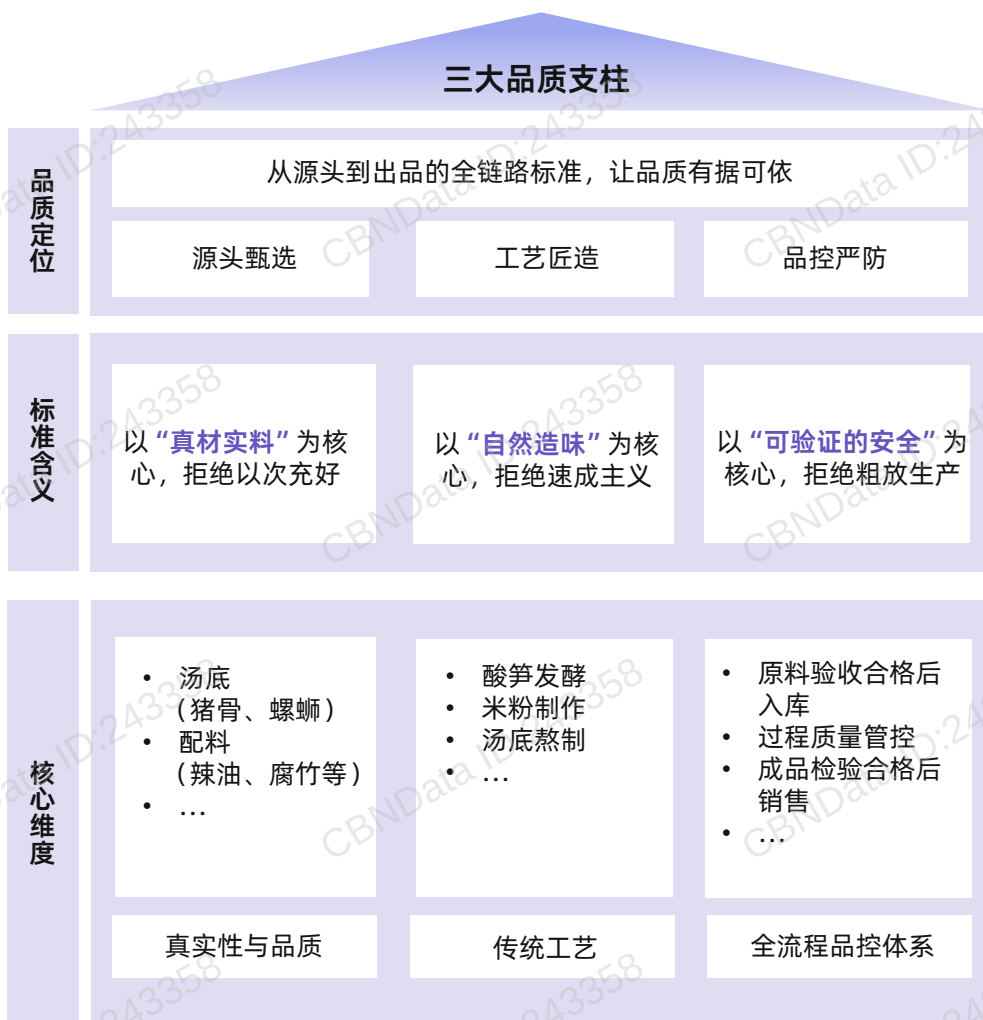
数据来源：2026年4月CBNData消费者调研，N=1000

三大品质标准：全链路守住信任

在消费者视野之外的生产环节中，对于“劣质原料”等方面的担忧，让消费者难以真正信任。

重建信任的关键，在于将品质感知转化为可执行的标准。高品质并不是虚无的概念，而是从田间到舌尖，每一个环节都可追溯、可验证、可对比。

基于此，本报告提出一碗螺蛳粉的三大品质支柱：源头甄选、工艺匠造、品控严防。





CBNDATA
第一财经商业数据中心

真实的食材是一碗螺蛳粉风味的骨架，更是品质的起点。
地道的口感必须仰赖严苛的源头甄选。
从洁净水域的石螺、慢熬的汤底，到天然辣椒与辛香料的配比，严守源头的真实与纯净，是构筑品质的第一道坚实防线。

源头甄选 ——守住底色，方有回味

“

后端供应链的波动性会直接影响前端产品的稳定性。构建标准化原料基地、建立全链条可追溯体系，从源头保障品质稳定以避免‘靠天吃饭’，是企业实现从源头到终端标准化闭环的关键基础。

”

—— 陈龙，江南大学食品学院院长助理、研究员

探究螺源：甄选优质螺肉品种，成就汤底的鲜醇品质

螺肉的品种差异，直接影响汤底的鲜味浓度与营养构成。一颗好螺，既要鲜味物质充足，又要汤色清亮无异味，更要安全达标。从源头选对品种，汤底的品质才有了第一重保障。

选螺有方：三大选螺标准，成就一碗好汤的品质起点

许文涛 中国农业大学营养与健康系教授



最好的螺，应当是在洁净水域生长、蛋白质与呈味核苷酸含量峰值期捕获，并经过严格净化处理的个体。这种螺熬出的汤，其氨基酸谱系会非常丰富，能支撑起整个汤底的脊梁。

三大选螺标准：

- **鲜味物质标准：**游离氨基酸谱系优异，谷氨酸与甘氨酸比例适宜
- **感官筛选标准：**螺熬出的汤底清亮呈自然琥珀色，无异味（尤其无泥腥味）
- **安全检测标准：**重金属及寄生虫指标需符合国标要求

数据来源：专家访谈

品种对比：不是所有的螺都适合熬汤，石螺综合表现最佳

常见田螺品种对比

	石螺 ^{TOP1}	中国圆田螺	中华圆田螺
外观			
氨基酸总量 (g)	9.91-10.08	8.01	9.18
必需氨基酸总量 (g)	3.27-3.56	2.81	3.19
必需氨基酸指数 (EAAI)	61.29-74.86	57.53	52.21
谷氨酸含量 (g)	1.57-1.65	1.42	1.56
粗脂肪 (%)	0.52-1.05	0.38	0.39

数据来源：《田螺科四种螺的肌肉主要营养成分》

品质实践：品种甄选与营养安全的双重把关，定义汤底鲜醇的新标杆

从螺种的品种甄选到营养指标的层层把关，从产地环境的天然优势到安全标准的严格执行，只有将严苛贯穿于消费者看不见的每一个源头环节，才能将石螺的天然营养与鲜味物质充分释放于汤底之中，转化为醇厚饱满的味觉体验，为消费者呈现一碗鲜醇的地道好汤。

品质优选：好欢螺精选石螺，成就汤底难以复制的鲜醇



石螺

01 营养更高

石螺的必需氨基酸种类齐全
占总氨基酸的35%-40%

接近联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）推荐的优质蛋白质标准（35.38%）

02 鲜味更浓

呈味氨基酸丰富且含量较高，
超过40%

具有调味品开发和深加工价值，天然鲜味物质丰富

——《田螺科四种螺的肌肉主要营养成分》

好欢螺选择石螺，是在用科学标准甄选核心原料。这种对原材料的严苛投入，是其汤底风味独树一帜、难以被简单模仿的根基。

鲜味层面

为维持体液渗透压平衡，石螺肌肉组织中的游离氨基酸浓度会主动调节，使谷氨酸与甘氨酸的比例处于理想区间，在熬煮中释放出层次分明的立体鲜味，而非单一单薄的鲜感

感官层面

石螺生长于水流湍急的硬质河床，肌肉组织紧致结实，长时间熬煮后能稳定析出丰富的胶原肽，赋予汤底无法用调味剂复制的醇厚挂唇感及自然纯净的琥珀色汤体

安全层面

石螺生长水域的洁净度远优于普通螺类，从源头上规避了淤泥带来的土腥味和有害生物胺的生成。这不仅保证了汤底风味的纯粹与自然，也让食品安全有了更可靠的先天保障

——许文涛，中国农业大学营养与健康系教授

数据来源：专家访谈，《田螺科四种螺的肌肉主要营养成分》

解码汤底：风味地道、营养真实、安全可控，共同打造一碗好汤的评价标准

一碗地道的汤底，从不止步于好喝二字，它需要在风味上呈现自然的层次与厚度，在营养上具备真实的食材支撑，并在安全上经得起检验。解码一碗汤底的风味、营养与安全，就能看懂一碗好汤的品质真相。



43%
的消费者在意

“汤头鲜甜有层次，能喝出慢火熬炖的醇厚”

深度解读：从风味化学到营养安全，一碗好汤的品质内核

许文涛

中国农业大学营养与健康系教授



一碗合格、地道的螺蛳粉汤底，是鲜、香、辣、酸、咸等多种风味元素在化学层面精妙平衡的产物，同时兼顾了营养均衡与食品安全。

它不仅仅是简单的食材堆砌，更是对风味物质转化、协同增效以及香料化学应用理解的深度体现。

风味品质

营养价值

食用安全

如何判断风味

检测指标	指标解读
鲜味（呈味）氨基酸	味觉层次
天然香气物质（挥发性风味物质）	风味丰富度
核心天然香气成分（关键风味物质）	香气饱满程度
...	...

注：上述所有指标均在熬煮中由天然食材产生，非外源添加成分

如何确保营养

检测指标	指标解读
蛋白质	蛋白含量
必需氨基酸	蛋白质品质
维生素B1	天然动物性营养
钙	骨汤核心营养素
不饱和脂肪酸	油脂品质
...	...

如何保障安全

检测指标	指标解读
反式脂肪酸	判断是否含有劣质氢化油脂
食物安全标准中禁止添加的其他添加剂成分	

数据来源：2026年4月CBNDATA消费者调研，专家访谈，农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心

品质见证：真材实料与非遗慢熬，成就经得起检验的鲜醇汤底

一碗地道螺蛳粉的汤底，离不开柳州非遗制作技艺的传承。猪骨配石螺，长时间慢熬，是真材实料最朴素的表达，也是风味与营养最自然的释放。这份对传统的坚守，不是停留在口号里，而是刻在每一道工序、每一次沸腾中。经得起数据检验，才配得上一碗好汤的底气。

匠心传承：源头坚守与非遗技艺，共同打造汤底品质优势



张晓献

- 广西自治区级非遗传承人（2021年）
- 好欢螺创始人
- 用三代人的配方，13岁开始学习螺蛳粉技艺，26年柳州实体店经验，坚持“凭良心专注做好每一碗粉”

好欢螺的每一碗粉：

- ✓ 坚守源头品质，严选石螺与猪骨
 - ✓ 传承柳州螺蛳粉非遗制作技艺
- 猪骨配石螺 · 慢熬出鲜醇

真熬汤底以真骨真螺为原料，经长时间熬煮，在地道风味、天然营养与安全可控三个维度上，实现了普通汤底无法复制的品质优势。

——许文涛，中国农业大学营养与健康系教授

数据来源：专家访谈，好欢螺官方资料

汤底表现：浓郁鲜香源于真材实料投入与足时慢火熬煮

经农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心检测：

好欢螺汤底的鲜醇品质，建立在蛋白质含量高、天然风味物质丰富、安全指标过硬的基础之上。入口鲜爽醇厚，余味绵长，每一口都是真材实料的自然呈现。

风味

好欢螺汤底的鲜味氨基酸构成了风味的核心骨架，在与螺蛳粉特有的发酵风味及辛香体系的协同作用下，呈现出层次丰富、协调平衡的独特风味特征。

鲜味氨基酸占比高
68.88%

天然香气物质充足
131种

核心天然香气成分丰富
48种

营养

好欢螺汤底的优质蛋白构成了营养的基础架构，在与维生素B1等活性营养素的协同作用下，呈现出含量充足、配比均衡的营养特征。

蛋白质含量优于市场表现
7.35g/100g

必需氨基酸占比达到FAO/WHO推荐标准
42.3%

维生素B1覆盖成人每日推荐量
116-135%

猪骨等动物性原料熬制，钙含量丰富
81.6mg/80g

油脂品质好，不饱和脂肪酸占比处于合理范围
72%

安全

好欢螺汤底食用安全性高性，整体呈现矿质丰富、安全洁净、风味与营养兼顾的特点。

0反式脂肪酸

数据来源：农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心

辣油精粹：天然辣椒多维复配慢熬，匠心调和色泽香气与递进辣感的品质本色

一碗让人上瘾的螺蛳粉，辣油绝不仅仅是辅助调料，而是串联起鲜、酸、爽的灵魂神韵。精选多种天然干辣椒进行科学复配与慢火精炼，方能呈现出辣而不燥、层次分明的醇厚底蕴。这种匠心不仅赋予了辣油深邃立体的多维感官体验，更从根本上确立了高品质辣油的科学标尺。



48%
的消费者在意

“辣油红亮清透，辣口不辣心，吃完胃里没有灼烧感”

品质标尺：四大维度解构高品质辣油，解码天然原材带来的复合感官体验

许文涛 中国农业大学营养与健康系教授

一碗高品质螺蛳粉的辣油，其核心标准在于多维感官的科学平衡与安全性保障。



高品质辣油四维核心标准

1 色泽：透亮澄澈，呈现深红宝石光泽

- 品质特征：呈现半透明的深红宝石色，清亮澄澈、拒绝浑浊暗沉。
- 工艺解密：精准把控提取温度。避免焦化或提取不充分，以严格温控促使脂溶性色素完美释放。
- 天然选材：天然辣椒熬制后自带细微果皮颗粒与挂壁感，保留天然油脂的光泽感，呈透亮宝石红。

2 香气：层次交叠，释放立体复合原香

- 品质特征：香气富有层次，前调果香、中调醇香、后调鲜香，三者浑然一体。
- 工艺解密：科学复配多品种香辛料与干辣椒。经控温熬制，构建深邃底香。
- 天然选材：天然辣椒自带清新果香与烘烤焦香，呈现深邃立体的复合香气。

3 辣感：辣而不燥，带来波浪递进体验

- 品质特征：辣而不燥、不烧心，呈现入口微麻、中段温热、余味柔和的递进式体验。
- 工艺解密：精细调配多产地优质名椒。巧妙利用不同品种的辣味特点，构筑递进辣感。
- 天然选材：天然辣椒的辣感为缓释型，辣味慢慢铺开，复配后呈现波浪式的跌宕感。

4 安全：全程严控，筑牢食安与健康底线

- 品质特征：确保油品稳定不易氧化，无重金属与有害物超标，且对口腔粘膜及消化系统温和友好。
- 工艺解密：严控酸价和过氧化值，防止氧化变质；严防原材料及加工过程中的有害物质残留。
- 天然选材：天然辣椒复杂的植物基质能大幅降低对肠胃黏膜的刺激与冲击，兼顾美味与健康。

数据来源：2026年4月CBNDATA消费者调研，专家访谈



CBNDATA
第一财经商业数据中心

匠心配比：多产地名椒与秘制香料实现科学融合，共同成就卓越风味与高品质标准

好的辣油，是用好食材精心“配”出来的。通过跨越不同核心产区，对多种优质名椒进行独家复配，方能实现极具立体感的复合香辣。这种对本味的极致追求，不仅要经受食客挑剔味蕾的考验，更应在严谨的科学检测下，清晰地展现其卓越的风味与可靠的品质。

原产地复配：精选多款名椒进行科学配比，碰撞出极具立体感的复合香辣底蕴

好欢螺坚持优中选优，在辣油制作中，对不同产地品种辣椒进行复合配比：

例如贵州辣椒、新疆辣椒、云南辣椒、印度魔鬼辣等，并结合多种辛香料，以提升辣油的复合香气层次。

数据来源：好欢螺官方资料



贵州辣椒的酯类奠定香气，新疆辣椒的类胡萝卜素提供红亮色泽，云南与印度魔鬼辣则通过辣椒素协同，实现了递进式辣感。这种工艺将单调的刺激性辣味转化为富有立体感的复合香辣，赋予了辣油极高的风味融合度。

——许文涛，中国农业大学营养与健康系教授

经农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心数据解读证实：

好欢螺辣油包凭借其天然复合的配方基底与优异的理化指标，全面达到了风味纯正浓郁、品质稳定可靠的品质标准。

色泽：清亮澄澈

好欢螺辣油色泽清亮，体态澄清、均匀一致，呈现天然纯正的宝石红色泽

香气：复合纯正

好欢螺辣油具有植物油与辣油的复合香，无不良气味

辣感：天然浓郁

好欢螺辣油的辣味来源于丰厚的天然辣椒，风味浓郁纯正

辣椒素类物质总量 1.458g/kg

二氢辣椒素 0.322g/kg

天然辣椒素 0.991g/kg

上述指标均远高于 $\geq 0.001\text{g/kg}$ 的标准

“天然辣椒素带来层次分明的辣感体验，入口强劲、回味柔和，辣而不燥，是区分天然辣油与人工调配的核心品质标志。”

好欢螺辣油指标说明：

- 天然辣椒素及总辣椒素含量高，证明真辣椒、真熬制、无人工添加辣椒精，风味正宗
- 天然辣椒素与二氢辣椒素配比合理，协同形成主辣强劲、后味绵长的口感，不呛口、不燥辣，口感更顺滑

安全：纯净无虞

原料与生产环境纯净可靠，为健康提供保障

未检出

重金属铅、抗氧化剂(BHA/BHT)、违禁色素苏丹红

数据来源：农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心，SGS（通标标准技术服务有限公司）独立第三方检测

锁鲜源头：全链管控守住品质起点，基地布局锁住食材本味

源头食材的品质稳定，决定了每一碗粉的安全底线、品质一致性和可追溯能力。源头有保障，后续的每一道工序才有意义。



陈龙

江南大学食品学院
院长助理、研究员

原料波动大是企业面临的主要难点之一：上游分散的农户和小作坊导致酸笋、酸豆角等核心辅料品质不一致。

源头食材品质稳定的重要性



食品安全的防线

有效降低外来采过
程中的潜在风险



产品标准化的保障

避免食材季节性
差异对成品影响



全程可追溯的前提

构建从源头到终
端的标准化闭环

领先布局：锁定源头种养基地，破解原料波动难题

好欢螺领先布局

✓ 自建生态种养基地：

好欢螺在柳州自建核心原材料种养基地，从源头锁定新鲜食材。其中：

- 自建黑毛土猪养殖场，确保汤底猪骨新鲜供应；

✓ 全产业链布局：

- 覆盖养殖、加工的全产业链布局，精准控制原料的品种、采收季节和加工时效。

自建养殖基地与全产业链管控，实现了从源头到终端的标准化闭环，显著提升风味的稳定性和安全性。

——陈龙，江南大学食品学院院长助理、研究员

- **风味提升：**通过统一饲料配方和养殖周期，控制猪骨、猪油的脂肪酸组成与呈味物质前体，使汤底鲜香浓郁且批次一致，避免外购原料的风味波动；
- **安全可控：**全程可追溯，从饲料禁用药、疫病监测到屠宰加工各环节均有内控标准，降低兽药残留、重金属等风险；
- **锁鲜工艺协同：**养殖端就近衔接加工环节，缩短原料运输时间，减少氧化与微生物滋生，更好地保留食材本味

数据来源：专家访谈



CBNDATA
第一财经商业数据中心

卓越的风味与质地，离不开时间的淬炼。
拒绝速成，是地道螺蛳粉的灵魂底线。
无论是米粉的耐心精制，还是酸笋的自然发酵，
以科学参数锁住传统工艺精髓，将漫长等待转化为稳定的品质输出，
是对地道美味最深沉的敬畏。

工艺匠造 ——自然造味，敬畏时间

“

传统工艺现代化的核心，是把‘老经验’变成‘可复制、可追溯、可检测’的新标准。通过对发酵等核心工艺的精准调控，用时间换稳定、用稳定换品质，不仅保留了传统风味的灵魂，更为行业树立了‘慢工出品质’的标杆。

”

——苑鹏，中国食品工业发酵研究院食品工程研发部主任

探秘Q弹：原料选配与工艺控温，成就每一口弹牙

消费者对一碗好粉的期待，往往集中在“爽滑弹牙”这四个字上。实际上，米粉的“Q弹”并不是难以捉摸的玄学，而是大米原料与加工工艺发生奇妙物理反应的科学结晶。了解一根米粉的诞生过程，就能读懂这碗粉背后的匠心。



54%
的消费者在意

“米粉吸溜顺滑，咬起来有韧性（弹牙），久泡也不会断成碎渣”

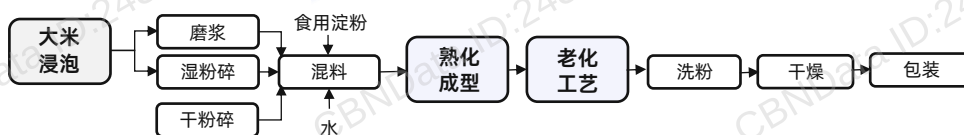
工艺匠造

米粉

酸笋

步步精制：从原料到工艺，完整揭秘一根干制米粉的诞生全过程

常规米粉制作工艺流程标准详解



数据来源：柳州市地方标准 DB4502/T 0029-2022《预包装柳州螺蛳粉原料加工技术规程 第1部分：干制米粉》

科学溯源：原料特性与加工工艺的精准平衡共同决定了米粉的Q弹质构

陈龙

江南大学食品学院院长助理、研究员



米粉Q弹感由原料的直链淀粉含量与老化工艺共同决定。

- **原料层面：**米粉弹性与大米直链淀粉含量显著正相关。行业理想的含量区间为21%~27%，直链淀粉含量越高，弹性越好。但并非越高越好，含量超过一定阈值后加工效果反而下降。
- **工艺层面：**刚蒸煮的米粉口感软烂，必须通过老化（回生）处理让淀粉分子重新排列结晶，从而提升弹性和硬度。现代恒温恒湿的自动化老化房，可使弹性指标比传统工艺提升约30%。
- **其他因素：**大米的蛋白质含量、制粉方式及入磨水分的调控，也会间接影响米粉的最终硬度。

数据来源：专家访谈

体系构建：五大指标将主观口感转化为精准数据，为消费者选购提供科学指南

“Q弹”往往被视为一种千人千面的主观感受，但在现代食品科学的支撑下，抽象的口感体验可以被成功转化为清晰可见的客观数据。通过构建米粉“Q弹”指数体系，原本模糊的咀嚼体验被精准拆解，为消费者轻松甄选一碗劲道爽滑的高品质好粉提供了一套清晰的科学指南。

“行业内广泛使用质构仪进行TPA质构分析，它通过模拟人体口腔的两次咀嚼动作，将模糊的‘Q弹’口感，精准转化为可量化、可对比的科学数据。”

——陈龙，江南大学食品学院院长助理、研究员

米粉“Q弹”指数体系

01 硬度：米粉紧致感

- 反映米粉抵抗压缩变形的能力
- 数值越大，说明口感越硬实、越紧致

05 内聚性：米粉完整度

- 反映米粉内部结构结合的紧密程度
- 数值越高，说明内部网络越完整、不易散断

02 弹性：米粉回弹感

- 表示米粉受压后恢复原状的能力
- 数值越高说明越Q弹

内聚性

硬度

弹性

黏附性

咀嚼性

04 黏附性：米粉爽滑度

- 在一定程度上反映表面黏附性
- 通常来说，绝对值越大，则越黏；越接近0，则越不黏

03 咀嚼性：米粉劲道感

- 反映咀嚼过程中的韧性和劲道感
- 综合了硬度、内聚性和弹性

数据来源：专家访谈，农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心

标杆实证：以优质大米原料与工艺精控，打造高品质米粉的行业范本

从源头优质大米的科学配比，到生产线上的工艺精控，只有将匠心倾注于每一个不可见的工艺细节，才能将理论上的完美质构转化为卓越的口感表现，为消费者兑现“久泡不烂、爽滑弹牙”的品质承诺。

匠心智造：好欢螺严格把控原料配比与工艺细节，全面淬炼米粉非凡筋骨

精选原料



原料双重把关

- 精选优质大米：甄选**优质大米原料**，从源头把控品质
- 大米品质检测：对大米的外观、纯度、含水率等指标进行检测，合格后方可入库

数据来源：好欢螺官方资料

工艺精控



27道工序全程护航

- 精细研磨与配比：磨浆、榨压、配料、混合等工序确保米浆均匀、**配比精确**
- 熟化成型工艺：双螺旋挤压熟化，**精准控温控时**，锁住米粉弹性
- 精准老化：通过老化间温湿度精准控制，**老化8小时以上**，实现淀粉结构重组

Q弹表现：米粉卓越质构源于严苛的原料与工艺把控

经农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心检测：

好欢螺米粉的“Q弹”口感，源于其内聚性极高、弹性优异且硬度适中的均衡质构。咬下去咀嚼回弹有力，软硬适中不费牙，入口弹得刚刚好。

米粉弹性与大米直链淀粉含量显著正相关。因此，优异的弹性表现，既印证了大米原料中直链淀粉含量的配比极佳，也彰显了‘老化工艺’对淀粉结构的精准重塑。

——陈龙，江南大学食品学院院长助理、研究员

硬度

好欢螺硬度中等，不咯牙也不过于松软



咀嚼性

好欢螺咀嚼性中等，嚼劲足但不费牙



*均值指本次送检四款产品指标均值

弹性

好欢螺弹性突出，咀嚼回弹感明显



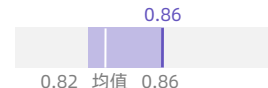
黏附性

好欢螺黏附性中等，入口爽滑不粘牙



内聚性

好欢螺内聚性优异，粉条不易散断



数据来源：专家访谈，农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心

酸香本味：活性发酵与科学控菌，成就自然地道酸爽

酸笋，是螺蛳粉让人上头的灵魂所在。消费者总是好奇，那股让人欲罢不能的酸香，究竟是如何炼成的。实际上，酸笋的地道风味并非偶然，而是活性发酵与科学控菌共同作用的结果。当传统风味被现代工程手段稳稳守住，这份上头的酸香便有了可追溯的品质保障。



48%
的消费者在意

“酸得开胃，是自然发酵的酸，不是醋精的呛酸”

风味之源：告别粗放发酵，以可控活性守住地道与营养

苑鹏

中国食品工业发酵研究院食品工程研发部主任



活性发酵一般被定义为保留活菌与活性代谢产物，未经高温杀菌灭活的发酵过程。

活性发酵对酸笋的优势

风味本真

乳酸菌、醋酸菌等功能菌群协同代谢，生成特征性有机酸、挥发性香气物质，形成酸笋“鲜、香、脆、爽”的地道风味，非人工调配可替代。

安全营养

在洁净发酵、全程温控、菌群监测的工业化条件下，可稳定抑制杂菌、降低生物风险，实现“活性”与“安全”的平衡；并且避免高温对维生素、氨基酸、膳食纤维等营养成分的破坏，维持笋体天然质构与营养活性。

可见传统发酵不是“粗放发酵”，活性发酵的关键是“可控活性”

——用现代工程手段稳定微生物群落，既保留传统风味，又守住安全底线，这是发酵蔬菜工业化的核心方向。

数据来源：专家访谈

工艺见证：120天以上自然发酵，铸就风味与安全双标杆

腌制酸笋的品质把控存在诸多变量，如时间、温度、菌群，任何环节的波动都可能影响最终的风味与健康安全。好欢螺以“120天以上自然发酵”锁定这个平衡点，用足时发酵与每批次检测，守住地道风味，确保每一口酸笋都干净、纯粹、安全。

好欢螺实践：持续优化发酵工艺，风味与品质兼得

好欢螺“120天以上自然发酵”工艺的核心价值

风味地道性

- **菌群深度演替**：120天以上推动菌群从杂菌向乳酸菌优势演替，生成层次丰富的酸香风味。
- **去涩提鲜**：足时发酵降解草酸、植酸等抗营养因子，消除苦涩，释放笋体本鲜。
- **风味营养同源**：风味物质系营养代谢的产物，风味地道性与营养丰富度呈正相关。

品质安全性

- **好菌抑制坏菌**：优势乳酸菌代谢产生有机酸与细菌素，抑制杂菌，降低生物胺与亚硝酸盐风险。
- **营养深度转化**：微生物酶系将大分子纤维与蛋白降解为易吸收的小分子营养，提升生物利用度。
- **活性物质增量**：长期发酵生成抗氧化、抗炎等生物活性成分，赋予酸笋功能性健康价值。

该工艺为酸笋发酵建立时间基准、过程基准、品质基准。推动行业从“凭经验”转向“凭数据”，助力《竹笋发酵加工技术规程》等标准落地，解决工业化与传统风味的兼容难题。

——苑鹏，中国食品工业发酵研究院食品工程研发部主任

数据来源：专家访谈

好欢螺酸笋表现

风味核心指标

乳酸含量高13876mg/kg，处于行业优质酸笋的典型含量范围

发酵工艺控制稳定，乳酸菌菌群活性充足，发酵过程充分是酸笋发酵品质优良的重要标志

营养核心指标

总膳食纤维含量为2.21g/100g（平均值为1.66g/100g），粗纤维含量<1%

保留膳食纤维促进肠道蠕动、增加饱腹感的健康特性，降低粗纤维的粗糙口感，实现了营养与食用体验的平衡

食品安全指标

亚硝酸盐含量为未检出（ND），定量限为1mg/kg，远低于国标*中腌渍蔬菜≤20mg/kg的限制要求

有效抑制发酵过程中有害微生物的生长，发酵环境卫生控制良好，产品无食品安全隐患

*国标：GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

数据来源：好欢螺官方资料，农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心



CBNDATA
第一财经商业数据中心

安全品质把控不能仅凭手感与经验，更需要现代工业的钢铁防线来兜底。
当优质食材与地道工艺交汇，严苛的质量管控便成为品质的最终屏障。
从环境防线，到生产防线，再到杀菌防线，
将看不见的匠心转化为实实在在的保护。

品控严防 ——严苛把关，层层守护

“

对于工艺链条长、风味体系复杂的产品，品控绝不能只盯某一台设备，而是要看整个工厂是否把关键环节真正守住。品控的底线，在于环境控制、热加工控制、异物防控和检测验证这几道基础防线是否完整，并真正落到了生产的全过程中。

”

——张斌，华南理工大学食品科学与工程学院教授

层层守护：四大防线构建品控闭环，让品质不止于承诺

消费者对“吃得放心”的需求，往往不止于符合标准，更关心标准之外还有多少保障。真正的品质保障，是把这份期待拆解到每一个品控环节：从工厂根基到四道防线，每个关键环节有据可依，让“放心”不再是感受，而是结果。



45%

的消费者在意

“符不符合食品安全标准，吃的放心”

张斌

华南理工大学食品科学与工程学院教授



对于螺蛳粉这类产品来说，品控不能只盯某一台设备，而是要看整个工厂有没有把几个关键环节真正守住。

系统布防：从工厂根基到四道防线，品控有据可依

工厂防线

为什么重要？

工厂的规模与产线配置，决定了品控能否系统化运行，也决定了产品品质的稳定上限

“实验室检测设备虽然消费者看不到，但它决定了企业是否具备把产品批次稳定性真正做扎实的能力”

——张斌，华南理工大学食品科学与工程学院教授

环境防线

为什么重要？

“主要是为了降低包装及关键工序中的二次污染风险。”



十万级空气净化设备

准入防线

为什么重要？

“螺蛳粉配料多样、工艺复杂，任一环节波动都会影响安全、风味与品质的稳定。”



前序准备及品控检测

生产防线

为什么重要？

“核心作用是把人工不易发现的异物风险尽可能拦截在出厂之前。”



X光异物检测器

杀菌防线

为什么重要？

“直接决定产品能否在保证安全的前提下支撑整个保质期内的质量稳定。”



水浴杀菌线

数据来源：专家访谈，2026年4月CBNDATA消费者调研

图片来源：好欢螺官方

美味无忧：X光探异物与多道自检，严把出厂前最后一关

品控的分水岭，不在标准之内，而在标准之外。更高的投入、更精的工艺、更严的防线，最终拉开的是品质的“确定性”差距。这让批次波动控制在极小范围，让每一包粉在保质期内始终如一。好欢螺用全链路高规格配置，保障了消费者每一次入口时都能感受到信任。

全面保障：全链路高规格配置，品控从工厂开始

好欢螺工厂防线

占地面积：约140亩

投资额：3亿元

功能定位：集食品研发、生产、销售、服务于一体，覆盖原料生产加工到终端销售的全产业链布局

自动化水平：汤料、辣油等生产线全自动化控制，CIP自动清洗，无人工接触

检测能力：具备从原料分析到成品测试的完整验证体系

设备：高效液相色谱仪（HPLC）

- 检测辣椒素类物质，实现辣度标准化分级
- 同步检测5种常见抗氧化剂（PG、TBHQ等）
- 分析发酵蔬菜中的乳酸等有机酸，监控发酵
- 筛查糖精钠、阿斯巴甜等多种甜味剂

准入防线

设备：气相色谱-质谱联用仪（GC-MS）

检测内容：

- 筛查苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸等防腐剂
- 检测塑化剂（邻苯二甲酸酯类）迁移量
- 同步分析多类别（300多项）农药残留
- 结合SPME技术鉴定挥发性风味成分，评估发酵成熟度与批次一致性

环境防线

设备：GMP 10万级空气净化装置

位置：内包装车间

标准：空气中 $\geq 0.5\mu\text{m}$ 的

尘粒数不超过10万个/ m^3

华南理工大学食品科学与工程学院教授

张斌

内包装车间配置10万级空气净化装置，首先守住的是包装过程中的二次污染风险。

- 二次污染源：内包装阶段环境洁净度、人员流动、物流分区或者空气质量控制不到位等

生产防线

关键设备：X光异物检测仪，全生产线配置

可检测异物类型	精度
金属（铁、不锈钢、非铁）	1.0 mm
玻璃、陶瓷、石头、螺壳、高密度塑料	3.0 mm

其他配套自动化设备

- 核心产线自控：引入汤料自控熬煮灭菌灌装系统、腐竹花生全自控油炸送料包装系统
- 包装防错矩阵：在线称量与多斗秤保障克重精准；开袋/负压/加热检测严防空袋与封口瑕疵；供料小车无缝衔接。
- 生产洁净保障：配置CIP自动清洗系统

杀菌防线

设备规模：4条全自动水浴杀菌线

规格参数：单条总长45.4米

（杀菌段20米无缝设计）

控温精度： $\pm 0.1^\circ\text{C}$

单条线长度达到45.4米，高温加冷却段20米（一体成型），属于较高规格的工艺配置。

- 高温加冷却段无缝设计：减少接口带来的局部温差和运行波动，使高温段与冷却段衔接更加平稳；
- 控温精度达到 $\pm 0.1^\circ\text{C}$ ：把热加工过程中的波动压缩到更小。

——张斌，华南理工大学食品科学与工程学院教授

数据来源：专家访谈、好欢螺

PART 4

总结与展望：

从“行业标准”到“品类未来”





第一财经商业数据中心

回望来路：好欢螺以品质标准重塑品类价值，筑牢一碗粉的品质根基

推动螺蛳粉产业向营养化、标准化转型，既是落实国家食物营养发展战略的重要实践，也是传统地方特色食品突破发展瓶颈、迈向高质量发展的必由之路。



——金征宇，中国工程院院士、江南大学教授

站在“十五五”开局之年，国家深入推进制造业“增品种、提品质、创品牌”的三品战略，从消费品工业向全制造业深化，高质量发展成为主旋律。中国制造正在经历从“性价比”到“质价比”的深刻转变。

好欢螺的选择正是顺应这一趋势，回到产品本身，建立了一套从消费者视角出发、由权威数据支撑、可量化、可对比的品质标准体系。

这套体系的核心逻辑，好欢螺将其概括为一个公式：

好欢螺品质标准体系公式

真正的品质 = 源头的真材实料 + 工艺的科学匠心 + 品控的严苛标准

好欢螺的品质标准，不是一套束之高阁的技术文件，而是从自建种养基地到非遗技艺传承、从10万级净化车间、全自控生产包装线、CIP清洗系统、水浴杀菌线到原辅料成品的质量检测体系，每一个环节逐一兑现的实践。

当标准从纸面走向产线、从产线走向市场，它的价值才开始真正释放，体现在以下三个方面：

01

守护消费者信任

好欢螺的品质标准，让看不见的品控转化为看得见的数据。消费者不再凭感觉判断一碗粉的好坏，而是有据可查、有数可比。

02

建立行业标杆

好欢螺的品质标准，推动行业从价格战转向价值战。在柳州螺蛳粉地理标志价值高居全国食品类榜首的背景下，好欢螺作为授权企业，其标准体系有望成为地理标志之外又一重要的品质标杆。

03

赋能产业升级

目前柳州螺蛳粉已成为全市十大支柱产业之一。一碗粉的标准化探索，正从企业层面的实践逐步走向区域战略的支撑。好欢螺的品质标准体系，为这一进程提供了可复制的实践范本。



CBNDATA
第一财经商业数据中心

序章已启：从柳州到世界，好欢螺书写中国味道的进阶之路

从“手艺”到“标准”，从“中国特色”到“世界语言”，这便是中国文化软实力跨越国界最生动、最具体也最打动人的注脚。以中国标准，讲述中国味道，用中国品质，赢得世界信赖。

——李冰，柳州市螺蛳粉协会会长

当一碗螺蛳粉的品质标准从柳州出发，品质就有了可验证的依据，信任也就有了可传递的载体。这不是一个品牌的出海愿景，而是中国味道以“高标准、高价值”站上全球舞台的序章。

回看柳州螺蛳粉的十年跃迁：从街头小店到百亿产业，从地方小吃到全球爆款，底层逻辑是从田间到工厂、从工厂到餐桌的环环相扣。好欢螺用全产业链布局筑牢产业根基，用非遗技艺守护文化根脉，用科学品控定义中国品质。这不仅是企业自身的选择，更是中国特色美食走向世界的必经之路。

当越来越多消费者在海外超市拿起一包好欢螺，他们打开的不仅是一碗粉，更是一份来自中国的品质答案。从柳州到全国，从中国到世界，好欢螺正在书写的，不仅是一个品牌的成长史，更是中国味道以“高标准、高价值”的姿态站上全球舞台的序章。

数据来源：专家访谈

数据说明 DATA COVERAGE

1. 数据来源：CBNData消费大数据、CBNData问卷调研数据、CBNData社媒大数据、CBNData专家访谈、农业农村部食物与营养发展研究所评价认证中心出具的《好欢螺螺蛳粉营养评价研究报告》、SGS（通标标准技术服务有限公司）独立第三方检测、好欢螺官方资料、外部公开资料整理

2. CBNData问卷调研数据

调研对象：过去1年购买过螺蛳粉的人群

样本数量：N = 1,000

性别配额：男性：20%；女性：80%

年龄分布：18-24岁：15%；25-29岁：20%；30-34岁：20%；35-39岁：20%；40-44岁：15%；45岁及以上：10%

城市线级配额：一线城市：35%；新一线城市：35%；二线城市：15%；三线城市及以下：15%

3. CBNData专家访谈：金征宇（中国工程院院士、国家稻米联盟米粉产业分联盟主任委员、江南大学教授）；李冰（柳州市螺蛳粉协会会长）；张斌（华南理工大学食品科学与工程学院教授）；许文涛（中国农业大学营养与健康系教授）；苑鹏（中国食品工业发酵研究院食品工程研发部主任）；陈龙（江南大学食品学院院长助理、研究员）

为了保护消费者隐私和商家机密，本报告所用数据均经过脱敏处理。

版权声明 COPYRIGHT DECLARATION

本数据报告页面内容、页面设计的所有内容(包括但不限于文字、图片、图表、标志、标识、商标、商号等)版权均归上海应帆数字科技有限公司（以下简称“我司”）所有。 凡未经我司书面授权，任何单位或个人不得复制、转载、重制、修改、展示或以任何形式使用本数据报告的部分或全部内容，或擅自提供给任何第三方。任何单位或个人违反前述规定的，均属于侵权行为，我司均有权向侵权者主张赔偿或其他法律责任。

关于我们 ABOUT US

第一财经商业数据中心介绍：

CBNData（第一财经商业数据中心）隶属于上海文化广播影视集团（SMG），是Yinfinity（应帆科技）旗下消费产业研究与传播服务机构，致力于洞察消费行业发展趋势，助力品牌影响力的可持续增长及运营决策效率的提升。

CBNData立足领域数据库、数字化媒体矩阵以及消费品牌数据库，围绕新消费、新圈层、新方法三大研究方向，面向品牌企业输出行业研究、数据沉淀、信息聚合、营销传播及商业公关等产品及服务，多维助力品牌影响力的搭建、透传及破圈。CBNData研究领域已覆盖美妆、食品、服饰、母婴、宠物、明星及红人营销等，目前旗下拥有国内领先的新消费信息门户——CBNData消费站，精准辐射数百万行业用户。

出品：王洋、田力

撰写：毛泓、樊芝媛、陈添以

审核：刘广、沈滢、徐禾

视觉：庄聪婷、彭艺璇

合作：冯莉芸、李雅雯

联系我们

Data@cbndata.com

商务合作

BD@cbndata.com

加入我们

JOB@cbndata.com



CBNData官网



CBNData官方微信号

CBNDATA

第一财经商业数据中心

WE DO
MORE THAN
DATA.

更多免费行业报告

并购家

www.ipoiipo.cn