

引子

2014年,广西柳州市颁发首张袋装螺蛳粉生产许可证。短短6年,小米粉做成了大产业:2020年,柳州实现袋装螺蛳粉销售收入110亿元。配套及衍生产业销售收入130亿元、实体店销售收入118亿元,同时通过一二三产融合发展,创造就业岗位30多万个。螺蛳粉是柳州特色小吃,因其汤料加

入螺蛳熬制而得名。一碗螺蛳粉做成“三个百亿”的大产业,供给侧结构性改革功不可没。从现煮堂食到袋装速食,从凭经验制作到标准化生产,从路边摊到产业园,有着“工业思维”的柳州人,瞄准市场需求,坚持在创新供给上下功夫,加快推动螺蛳粉产业化、规模化、品牌化发展,让原先不易推

运的螺蛳粉走向全国、出口海外,并成为“网红美食”。今年4月,习近平总书记在广西考察时,来到柳州螺蛳粉生产集聚区,详细了解螺蛳粉特色产业促进就业、带动农民增收等情况。“真是令人惊奇!小米粉搞出这么大规模的产业来,不容易,值得好好研究总结。”总书记称赞道。

习近平总书记叮嘱大家:“发展产业一定要有特色。螺蛳粉就是特色,抓住了大家的胃,做成了舌尖上的产业。要继续走品牌化道路,同时坚持高质量、把住高标准。我相信,将来螺蛳粉产业会有更大的发展前景。”日前,记者来到柳州,探寻一碗螺蛳粉里蕴含的供给侧改革故事。

人民眼·发展特色产业

广西柳州着力推动螺蛳粉全产业链优化升级

小小螺蛳粉做成“三个百亿”大产业

本报记者 杨彦 邓建胜 祝佳祺



吃特色

“柳州螺蛳粉能够走红,关键在于其自身辨识度极高的独特风味,抓住了许多人的胃”

姜切片,蒜去皮……待锅中油热,将二十几种香辅料与剪尾洗净的螺蛳爆炒,再倒入猪骨汤中熬上几小时,最后调入红红的辣椒油,就成了鲜香四溢的螺蛳汤。一有客人点餐,便可将现煮的米粉、青菜捞入碗底,配上酸笋、酸豆角、木耳、花生、腐竹、黄花菜等,再浇上一瓢醇厚的螺蛳汤,一碗正宗的柳州螺蛳粉便端上了桌。

5月的一个周日,到柳州出差的山东人姜山在当地朋友带领下走进位于柳州市西环路口的西环肥仔螺蛳粉店。这是一家开了30多年的老店,中午11点半,能坐七八十人的店铺一楼已基本满员,点餐台前还站着七八位顾客排队。

“我们这家店从早上8点营业至凌晨3点,平均每天卖出3000多碗粉。”店铺女主人陈木华介绍。不少柳州市民发现,今年“五一”假期,许多不起眼的螺蛳粉店门前都排起了长队。统计数据显示,5月1日至5日,柳州游客接待量271.33万人次,居广西各地市之首。“一碗螺蛳粉,带火柳州城。”柳州市文化广电和旅游局在分析全市“五一”假期文旅市场时写道。

“这两年,来店吃粉的外地顾客越来越多,还有人拿着手机做直播。”陈木华说,2019年以来,西环肥仔已在柳州、南宁、甘肃兰州等地陆续开了30家品牌连锁店。就着一瓶豆奶,原本不吃辣的姜山把一碗螺蛳粉吃得干干净净。“好吃。”他拿纸巾抹抹嘴。

同一天,自称“几天不吃螺蛳粉就难受”的柳州市初二学生付鑫宇,兴致勃勃地赶往螺蛳王洛维产业园螺蛳粉自助体验餐厅。“这里煮米粉和加各种配料,全是自助,刷新了我的吃粉体验。”付鑫宇说。

除了吃粉,付鑫宇还见识了袋装螺蛳粉生产的全过程。“参观通道两边都是透明玻璃,里面机器运转,一包包螺蛳粉源源不断地生产出来,真新奇。”螺蛳王洛维产业园由广西螺蛳王食品科技有限公司投资建设,既是生产工厂,又是旅游景点。“投资4.5亿元,厂房面积4.8万平方米,螺蛳粉日产能150万包。”公司董事长姚汉霖介绍,产业园今年3月底建成投产以来,平均每天接待前来参观的中小學生300多人。

“2015年,我投资68万元,办起了自己第一家螺蛳粉生产厂。厂房是租的,面积400平方米,一天生产2000包。”姚汉霖坦言,“没想到能发展到今天这样的规模——公司销售额去年达9亿多元。”

在柳州,不论螺蛳粉实体店还是袋装生产企业,这几年大都迎来蓬勃发展。“特别是去年新冠肺炎疫情防控期间,‘宅经济’兴起,我们的生产被订单追着跑。”姚汉霖说。

据统计,2020年,柳州袋装螺蛳粉销售收入109.94亿元、同比增长75.74%,年出口总值3038万元,是2019年出口总值的35倍。袋装柳州螺蛳粉生产企业从2014年的一家发展到2020年的113家,网上店铺超过2万家;螺蛳粉实体店从10年前的全国近5000家增至现在的1.8万多家。

“柳州螺蛳粉不仅销售火爆,还不时成为网络热门话题。”柳州市委对外宣传办公室主任李斌说,“去年2月中旬疫情防控期间,有心急的网友发起‘螺蛳粉还不发货’话题,在新浪微博登上热搜。”

在柳州市螺蛳粉协会原常务副会长陈伟看来,互联网助推,“宅经济”兴起,都只是为柳州螺蛳粉发展“锦上添花”。“柳州螺蛳粉配料丰富,具有‘酸、辣、鲜、爽、烫’的口味特点,其制作技艺今年5月被列入国家级非物质文化遗产代表性项

目名录。”陈伟说,“柳州螺蛳粉能够走红,关键在于其自身辨识度极高的独特风味,抓住了许多人的胃。”

定标准

“标准化理念已贯穿螺蛳粉制作生产全产业链”

10年前的柳州螺蛳粉是什么状况?“门店虽多,可形不成规模;食者虽众,可出不了柳州。”陈伟这样概括。

为推动螺蛳粉走出去,2011年,柳州市政府实施了“螺蛳粉进京”项目。在政府支持下,当年3月,陈伟在北京市朝阳门外大街开了一家名为“螺师傅柳州螺蛳粉”的门店,店面200多平方米。

“开张后生意不错,不少顾客光顾,后因店面租金高、创收点不够多亏了本。”陈伟说,“那时没有袋装螺蛳粉,只能现煮堂食,一碗一碗地卖。”2016年,“螺师傅柳州螺蛳粉”北京店关张。

2012年5月,柳州螺蛳粉在中央电视台美食纪录片《舌尖上的中国》亮相。同年起,柳州每年举办一届螺蛳粉美食节,首届美食节上还推出了“万人同品螺蛳粉”活动……“这个时期,微博、微信等社交媒体兴起,互联网放大了柳州螺蛳粉知名度,电商则拓展了流通渠道。”陈伟说。

彼时,20出头的严振华与人合伙,正在柳州火车站附近经营一家广西土特产超市,生意不温不火。“游客来到柳州多半要吃一碗螺蛳粉,常遗憾难以打包带回家。”严振华说,2011年他在桂林机场候机时发现一款碗装桂林米粉,“买了两碗,品尝后发现与堂食的味道很接近。受此启发,我就尝试制作袋装螺蛳粉。”

但难题也随之而来。首先是米粉问题。“我们找到生产碗装桂林米粉的厂家,发现‘冲泡型’的制作工艺达不到螺蛳粉的口味要求。而柳州的米粉当时都是供应实体店的半干型,长六七厘米,既难以包装,也容易变质。”严振华回忆,为了买到符合螺蛳粉口感的干米粉,他跑了多家米粉厂,但因需求量小,厂家都不愿接订单。“后来通过朋友介绍,一家米粉厂答应帮我们,试了两个批次,终于达到要求。”

食材问题解决了,2013年严振华准备办厂,但在申请食品生产许可证时遇到障碍。“办理许可证要确定食品类别,要有对应的产品标准。”时任柳州市食品药品监督管理局食品生产监管科科长吕中杰说,根据柳州螺蛳粉的生产工艺和产品特点,在当时的食品生产许可28大类食品分类中,没有一个与之完全对应,更没有相应的产品标准。

“一边是网上销售规模越来越大,螺蛳粉企业急需办理相关市场准入资质;一边是家庭作坊式生产,环境卫生、产品质量难以保证。”吕中杰说,经过风险评估,他们决定按照“先规范、再提升”的原则,尽快解决袋装螺蛳粉市场准入问题。

没有对应类别,就从28大类食品类别中选择一个工艺最相近的——方便食品类;没有标准,就指导企业参考方便食品的国家标准,制订方便螺蛳粉食品安全企业标准,“将企业产品送样到质检机构,反复检验分析相关数据,最终完成螺蛳粉企业标准的制订。”吕中杰说。

这份企业标准经广西壮族自治区卫生和计划生育委员会备案后,吕中杰与同事们又指导严振华的企业实施厂房分区改造、健全质量管理体系等。最后经专家组现场核查,2014年10月,柳州市原食品药品监督管理局颁发了全市首张袋装螺蛳粉生产许可证。

2015年6月,柳州市成立柳州螺蛳粉食品安全地方标准编制领导小组,组织起草《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》,规定袋装螺蛳粉的用料、包装、产品理化指标、微生物指标等。次年5月,这一标准正式施行。“每一项指标都反



复试验、送样检测。”柳州市质量检验检测研究中心副主任官幸玲以米粉含水量为例介绍,米粉含水量过高容易滋生霉菌,过低又容易断裂。“制定标准还要考虑企业生产的实际能力,我们也听取了一些企业的意见,最终将含水量指标确定为14%。”

“柳州螺蛳粉食品安全地方标准出台后,生产企业就有了统一的安全标准,解决了产品质量参差不齐的问题。”吕中杰说。

2018年2月,柳州螺蛳粉检验检测中心(现为柳州螺蛳粉质量检验检测中心)挂牌。“目前可检测包括主产品、原辅料、食品包装材料、食品添加剂等9大类别产品,基本覆盖全产业链的检验需求。”官幸玲说。

“为达到地方标准规定的各项指标,我们引进了高温灭菌生产线,增加半自动包装设备,米粉也从过去的室外晾晒变成室内恒温烤房烘干。”严振华说,公司整体改进生产工艺,产品的各项微生物指标持续稳定在安全范围,产品保质期也从3个月延至6个月。

柳州市市场监督管理局标准化科科长谢宗宗介绍,近几年《柳州螺蛳粉汤(配)料包生产规范》《柳州螺蛳粉生产消毒杀菌规范》《田螺稻田生态养殖技术规范》等标准陆续出台,“标准化理念已贯穿螺蛳粉制作生产全产业链”。

育品牌

“企业为树品牌持续探索创新,政府部门也为打品牌出招助力”

作为柳州率先生产袋装螺蛳粉的企业创始人,严振华经历过日销万袋的高光时刻,也经历过经营低谷。回顾过往,他说“没有及时提升产品”是被人赶超的主要原因。

2020年3月,严振华新注册了公司,当年5月投产。“一年来,我们大力搞技改,研发新产品,培育品牌。今年春节过后,每天产量由5000包增至2万多包。”

“品牌是企业的核心竞争力,要实现从产品到品牌的转变,就必须不断创新、提升品质。”说起“后发赶超”,姚汉霖如此感慨。

“新产品上市前,我一天可能要试吃10多碗螺蛳粉。”广西螺蛳王食品科技有限公司研发室主管龙仁进负责新产品的研发。在螺蛳王公司产品展示厅,各种袋装螺蛳粉琳琅满目:口味有原味、麻辣味、番茄味等,类型有桶冲、盒冲、袋煮等。

“现在柳州螺蛳粉企业众多,要在‘百花齐放’中‘一枝独秀’,必须有自己的卖点。”姚汉霖说,他在2015年初创企业时就立志走差异化发展之路。“比如,一开始我们在每袋产品中加了两个鹌鹑蛋,当时别的厂家是没有的。”

“打造品牌,产品质量是根本。”姚汉霖说,有段时期,因疫情防控原料供应紧张,“我们坚持原材料品质标准不放松,宁可降低产量也要确保产品质量。”

如今在柳州,不少螺蛳粉企业都在为走好品牌化之路持续发力。广西中柳食品科技有限公司与柳州职业技术学院合作,推出口感更醇厚的冲泡型螺蛳粉。“除酸笋把关更严、要求老坛泡制半年以上外,对米粉制作也进行了技术革新。”中柳食品科技有限公司董事长熊朝宣说,目前市面上的袋装螺蛳粉以水煮型为主,冲泡型米粉相对水煮型而言,让消费者省时省力,但口感不如水煮型有嚼劲,“通过产品优化,冲泡型米粉如今也有嚼劲了。”

广西奋升供应链管理有限公司运营的“只投螺碗”螺蛳粉品牌,将目标顾客定位为16至25岁的女性,从包装到口味都贴合这一群体的消费心理。“经过大数据分析,这个群体是网购螺蛳粉的主要群体。”奋升供应链管理有限公司创始人房农今年26岁,其团队平均年龄23岁。“我们已开发了14种口味的产品,去年销售收入达3亿多元。”

“牌子响才能卖得好。企业为树品牌持续探索创新,政府部门也为打品牌出招助力。”柳州市商务局副局长贾建功说。加强线上线下营销。“除组织企业赴各地参加各类大型展会外,更重要的是搭建电商平台,提升柳州螺蛳粉的品牌影响力。”贾建功说,近年来柳州市加强电子商务平台建设,形成螺蛳粉产业“网上集聚区”。

举办品牌评比。2017年,柳州市举办了首届螺蛳粉品牌评比活动,政府拿出650万元奖励6家获奖企业。今年3月,柳州市启动第二届螺蛳粉品牌评比活动。打造“柳州螺蛳粉”区域公用品牌。2018年7月,“柳州螺蛳粉”经国家知识产权局核准注册为地理标志证明商标,迄今47家企业获得授权使用。“取得地理标志证明商标,意味着确立了‘柳州螺蛳粉柳州造’原则,保护了柳州螺蛳粉生产企业的共同利益,也对使用地理标志证明商标的企业提出更为严格的质量要求。”贾建功说。

客定位为16至25岁的女性,从包装到口味都贴合这一群体的消费心理。“经过大数据分析,这个群体是网购螺蛳粉的主要群体。”奋升供应链管理有限公司创始人房农今年26岁,其团队平均年龄23岁。“我们已开发了14种口味的产品,去年销售收入达3亿多元。”

“牌子响才能卖得好。企业为树品牌持续探索创新,政府部门也为打品牌出招助力。”柳州市商务局副局长贾建功说。加强线上线下营销。“除组织企业赴各地参加各类大型展会外,更重要的是搭建电商平台,提升柳州螺蛳粉的品牌影响力。”贾建功说,近年来柳州市加强电子商务平台建设,形成螺蛳粉产业“网上集聚区”。

举办品牌评比。2017年,柳州市举办了首届螺蛳粉品牌评比活动,政府拿出650万元奖励6家获奖企业。今年3月,柳州市启动第二届螺蛳粉品牌评比活动。打造“柳州螺蛳粉”区域公用品牌。2018年7月,“柳州螺蛳粉”经国家知识产权局核准注册为地理标志证明商标,迄今47家企业获得授权使用。“取得地理标志证明商标,意味着确立了‘柳州螺蛳粉柳州造’原则,保护了柳州螺蛳粉生产企业的共同利益,也对使用地理标志证明商标的企业提出更为严格的质量要求。”贾建功说。

如何走好未来的路,推动高质量发展?吴炜表示,将一如既往地一手抓监管规范,一手抓服务扶持。在柳州市政府网站,输入“螺蛳粉”能搜索到1600余条信息。既有开展行业专项整治、召开企业约谈会、通报抽检结果等“严管”消息,也有市政府和相关部门为企业纾困解难、帮一把的“厚爱”新闻。

“去年,我们公司按新办法抵扣农产品增值税进项税额392.64万元,比老办法多抵扣74万元。”姚汉霖说。姚汉霖口中的“新办法”,指的是从2019年8月起,柳州市螺蛳粉制造行业农产品增值税进项税额实行核定扣除办法。“通俗讲,就是螺蛳粉企业要抵扣农产品增值税进项税额,不用再提供购进农产品的增值税扣税凭证,而是由税务部门依据企业上年度会计核算资料,核算出企业当年度农产品耗用率来进行抵扣。”国家税务总局柳州市税务局总会计师吴承刚介绍,此举解决了螺蛳粉生产企业购进农产品取得增值税扣税凭证不充分导致的税负加重问题。

这样的“帮一把”新闻还有不少:市财政累计投入各类资金4.5亿元,支持螺蛳粉全产业链做大做强;柳州职业技术学院成立螺蛳粉产业学院,为产业发展培养人才……

“各方合力推动全产业链优化升级,柳州螺蛳粉还将迎来更大发展。”看好产业前景,陈伟最近与他人合作研发出一款红高粱米粉,准备重返螺蛳粉市场。

“今年40岁的覃保林是广西保林农业科技有限公司负责人,旗下种植基地3000多亩,其中这片位于柳州市鱼峰区白沙镇王眉村的基地有1000亩。2019年4月,鱼峰区《柳州螺蛳粉产业核心示范区建设规划》通过专家评审,王眉村被确定为柳州螺蛳粉原料标准化生产示范基地,目前已建成竹笋、水稻、豆角、螺蛳等标准化种养区5500亩。“我们基地主要种植豆角和辣椒,示范的种植技术有减肥减药提质增效栽培技术等。”覃保林说。

在距离王眉村不远的白沙酸厂院

里,一辆满载新鲜豆角的货车正等待卸货。“我们一年生产酸笋、酸豆角等螺蛳粉配料2000万斤。”白沙酸厂负责人黄彦志说。

白沙酸厂是柳州螺蛳粉产业核心示范区的酸料加工区。柳州螺蛳粉产业园也坐落于这个示范区,迄今入驻投产企业38家,日均产量超过300万袋。

“这几年,柳州推动‘螺蛳粉+旅游’深度融合,柳州螺蛳粉产业园旅游景区和螺蛳粉特色小镇被评为国家4A级景区,进一步延伸了产业链。”李斌说。2020年12月18日,柳州市召开袋装柳州螺蛳粉产销突破百亿元新闻发布会,副市长蒙启鹏在会上宣布,柳州市提前两年实现袋装螺蛳粉销售收入100亿元、配套及衍生产业销售收入100亿元的目标。未来5年,柳州螺蛳粉产业将向500亿元产业目标迈进,“袋装柳州螺蛳粉销售超过200亿元,配套及衍生产业销售突破300亿元”。

“柳州螺蛳粉”能搜索到1600余条信息。既有开展行业专项整治、召开企业约谈会、通报抽检结果等“严管”消息,也有市政府和相关部门为企业纾困解难、帮一把的“厚爱”新闻。

“去年,我们公司按新办法抵扣农产品增值税进项税额392.64万元,比老办法多抵扣74万元。”姚汉霖说。姚汉霖口中的“新办法”,指的是从2019年8月起,柳州市螺蛳粉制造行业农产品增值税进项税额实行核定扣除办法。“通俗讲,就是螺蛳粉企业要抵扣农产品增值税进项税额,不用再提供购进农产品的增值税扣税凭证,而是由税务部门依据企业上年度会计核算资料,核算出企业当年度农产品耗用率来进行抵扣。”国家税务总局柳州市税务局总会计师吴承刚介绍,此举解决了螺蛳粉生产企业购进农产品取得增值税扣税凭证不充分导致的税负加重问题。

这样的“帮一把”新闻还有不少:市财政累计投入各类资金4.5亿元,支持螺蛳粉全产业链做大做强;柳州职业技术学院成立螺蛳粉产业学院,为产业发展培养人才……

“柳州螺蛳粉能够走红,关键在于其自身辨识度极高的独特风味,抓住了许多人的胃”

不少柳州市民发现,今年“五一”假期,许多不起眼的螺蛳粉店门前都排起了长队。统计数据显示,5月1日至5日,柳州游客接待量271.33万人次,居广西各地市之首。“一碗螺蛳粉,带火柳州城。”柳州市文化广电和旅游局在分析全市“五一”假期文旅市场时写道。

“这两年,来店吃粉的外地顾客越来越多,还有人拿着手机做直播。”陈木华说,2019年以来,西环肥仔已在柳州、南宁、甘肃兰州等地陆续开了30家品牌连锁店。就着一瓶豆奶,原本不吃辣的姜山把一碗螺蛳粉吃得干干净净。“好吃。”他拿纸巾抹抹嘴。

同一天,自称“几天不吃螺蛳粉就难受”的柳州市初二学生付鑫宇,兴致勃勃地赶往螺蛳王洛维产业园螺蛳粉自助体验餐厅。“这里煮米粉和加各种配料,全是自助,刷新了我的吃粉体验。”付鑫宇说。

除了吃粉,付鑫宇还见识了袋装螺蛳粉生产的全过程。“参观通道两边都是透明玻璃,里面机器运转,一包包螺蛳粉源源不断地生产出来,真新奇。”螺蛳王洛维产业园由广西螺蛳王食品科技有限公司投资建设,既是生产工厂,又是旅游景点。“投资4.5亿元,厂房面积4.8万平方米,螺蛳粉日产能150万包。”公司董事长姚汉霖介绍,产业园今年3月底建成投产以来,平均每天接待前来参观的中小學生300多人。

“2015年,我投资68万元,办起了自己第一家螺蛳粉生产厂。厂房是租的,面积400平方米,一天生产2000包。”姚汉霖坦言,“没想到能发展到今天这样的规模——公司销售额去年达9亿多元。”

在柳州,不论螺蛳粉实体店还是袋装生产企业,这几年大都迎来蓬勃发展。“特别是去年新冠肺炎疫情防控期间,‘宅经济’兴起,我们的生产被订单追着跑。”姚汉霖说。

据统计,2020年,柳州袋装螺蛳粉销售收入109.94亿元、同比增长75.74%,年出口总值3038万元,是2019年出口总值的35倍。袋装柳州螺蛳粉生产企业从2014年的一家发展到2020年的113家,网上店铺超过2万家;螺蛳粉实体店从10年前的全国近5000家增至现在的1.8万多家。

“柳州螺蛳粉不仅销售火爆,还不时成为网络热门话题。”柳州市委对外宣传办公室主任李斌说,“去年2月中旬疫情防控期间,有心急的网友发起‘螺蛳粉还不发货’话题,在新浪微博登上热搜。”

在柳州市螺蛳粉协会原常务副会长陈伟看来,互联网助推,“宅经济”兴起,都只是为柳州螺蛳粉发展“锦上添花”。“柳州螺蛳粉配料丰富,具有‘酸、辣、鲜、爽、烫’的口味特点,其制作技艺今年5月被列入国家级非物质文化遗产代表性项

目名录。”陈伟说,“柳州螺蛳粉能够走红,关键在于其自身辨识度极高的独特风味,抓住了许多人的胃。”

为推动螺蛳粉走出去,2011年,柳州市政府实施了“螺蛳粉进京”项目。在政府支持下,当年3月,陈伟在北京市朝阳门外大街开了一家名为“螺师傅柳州螺蛳粉”的门店,店面200多平方米。

“开张后生意不错,不少顾客光顾,后因店面租金高、创收点不够多亏了本。”陈伟说,“那时没有袋装螺蛳粉,只能现煮堂食,一碗一碗地卖。”2016年,“螺师傅柳州螺蛳粉”北京店关张。

2012年5月,柳州螺蛳粉在中央电视台美食纪录片《舌尖上的中国》亮相。同年起,柳州每年举办一届螺蛳粉美食节,首届美食节上还推出了“万人同品螺蛳粉”活动……“这个时期,微博、微信等社交媒体兴起,互联网放大了柳州螺蛳粉知名度,电商则拓展了流通渠道。”陈伟说。

彼时,20出头的严振华与人合伙,正在柳州火车站附近经营一家广西土特产超市,生意不温不火。“游客来到柳州多半要吃一碗螺蛳粉,常遗憾难以打包带回家。”严振华说,2011年他在桂林机场候机时发现一款碗装桂林米粉,“买了两碗,品尝后发现与堂食的味道很接近。受此启发,我就尝试制作袋装螺蛳粉。”

但难题也随之而来。首先是米粉问题。“我们找到生产碗装桂林米粉的厂家,发现‘冲泡型’的制作工艺达不到螺蛳粉的口味要求。而柳州的米粉当时都是供应实体店的半干型,长六七厘米,既难以包装,也容易变质。”严振华回忆,为了买到符合螺蛳粉口感的干米粉,他跑了多家米粉厂,但因需求量小,厂家都不愿接订单。“后来通过朋友介绍,一家米粉厂答应帮我们,试了两个批次,终于达到要求。”

食材问题解决了,2013年严振华准备办厂,但在申请食品生产许可证时遇到障碍。“办理许可证要确定食品类别,要有对应的产品标准。”时任柳州市食品药品监督管理局食品生产监管科科长吕中杰说,根据柳州螺蛳粉的生产工艺和产品特点,在当时的食品生产许可28大类食品分类中,没有一个与之完全对应,更没有相应的产品标准。

“一边是网上销售规模越来越大,螺蛳粉企业急需办理相关市场准入资质;一边是家庭作坊式生产,环境卫生、产品质量难以保证。”吕中杰说,经过风险评估,他们决定按照“先规范、再提升”的原则,尽快解决袋装螺蛳粉市场准入问题。

没有对应类别,就从28大类食品类别中选择一个工艺最相近的——方便食品类;没有标准,就指导企业参考方便食品的国家标准,制订方便螺蛳粉食品安全企业标准,“将企业产品送样到质检机构,反复检验分析相关数据,最终完成螺蛳粉企业标准的制订。”吕中杰说。

这份企业标准经广西壮族自治区卫生和计划生育委员会备案后,吕中杰与同事们又指导严振华的企业实施厂房分区改造、健全质量管理体系等。最后经专家组现场核查,2014年10月,柳州市原食品药品监督管理局颁发了全市首张袋装螺蛳粉生产许可证。

2015年6月,柳州市成立柳州螺蛳粉食品安全地方标准编制领导小组,组织起草《食品安全地方标准 柳州螺蛳粉》,规定袋装螺蛳粉的用料、包装、产品理化指标、微生物指标等。次年5月,这一标准正式施行。“每一项指标都反

复试验、送样检测。”柳州市质量检验检测研究中心副主任官幸玲以米粉含水量为例介绍,米粉含水量过高容易滋生霉菌,过低又容易断裂。“制定标准还要考虑企业生产的实际能力,我们也听取了一些企业的意见,最终将含水量指标确定为14%。”

“柳州螺蛳粉食品安全地方标准出台后,生产企业就有了统一的安全标准,解决了产品质量参差不齐的问题。”吕中杰说。

2018年2月,柳州螺蛳粉检验检测中心(现为柳州螺蛳粉质量检验检测中心)挂牌。“目前可检测包括主产品、原辅料、食品包装材料、食品添加剂等9大类别产品,基本覆盖全产业链的检验需求。”官幸玲说。

“为达到地方标准规定的各项指标,我们引进了高温灭菌生产线,增加半自动包装设备,米粉也从过去的室外晾晒变成室内恒温烤房烘干。”严振华说,公司整体改进生产工艺,产品的各项微生物指标持续稳定在安全范围,产品保质期也从3个月延至6个月。

柳州市市场监督管理局标准化科科长谢宗宗介绍,近几年《柳州螺蛳粉汤(配)料包生产规范》《柳州螺蛳粉生产消毒杀菌规范》《田螺稻田生态养殖技术规范》等标准陆续出台,“标准化理念已贯穿螺蛳粉制作生产全产业链”。

“新产品上市前,我一天可能要试吃10多碗螺蛳粉。”广西螺蛳王食品科技有限公司研发室主管龙仁进负责新产品的研发。在螺蛳王公司产品展示厅,各种袋装螺蛳粉琳琅满目:口味有原味、麻辣味、番茄味等,类型有桶冲、盒冲、袋煮等。

“现在柳州螺蛳粉企业众多,要在‘百花齐放’中‘一枝独秀’,必须有自己的卖点。”姚汉霖说,他在2015年初创企业时就立志走差异化发展之路。“比如,一开始我们在每袋产品中加了两个鹌鹑蛋,当时别的厂家是没有的。”

“打造品牌,产品质量是根本。”姚汉霖说,有段时期,因疫情防控原料供应紧张,“我们坚持原材料品质标准不放松,宁可降低产量也要确保产品质量。”

如今在柳州,不少螺蛳粉企业都在为走好品牌化之路持续发力。广西中柳食品科技有限公司与柳州职业技术学院合作,推出口感更醇厚的冲泡型螺蛳粉。“除酸笋把关更严、要求老坛泡制半年以上外,对米粉制作也进行了技术革新。”中柳食品科技有限公司董事长熊朝宣说,目前市面上的袋装螺蛳粉以水煮型为主,冲泡型米粉相对水煮型而言,让消费者省时省力,但口感不如水煮型有嚼劲,“通过产品优化,冲泡型米粉如今也有嚼劲了。”

广西奋升供应链管理有限公司运营的“只投螺碗”螺蛳粉品牌,将目标顾客定位为16至25岁的女性,从包装到口味都贴合这一群体的消费心理。“经过大数据分析,这个群体是网购螺蛳粉的主要群体。”奋升供应链管理有限公司创始人房农今年26岁,其团队平均年龄23岁。“我们已开发了14种口味的产品,去年销售收入达3亿多元。”

“牌子响才能卖得好。企业为树品牌持续探索创新,政府部门也为打品牌出招助力。”柳州市商务局副局长贾建功说。加强线上线下营销。“除组织企业赴各地参加各类大型展会外,更重要的是搭建电商平台,提升柳州螺蛳粉的品牌影响力。”贾建功说,近年来柳州市加强电子商务平台建设,形成螺蛳粉产业“网上集聚区”。

举办品牌评比。2017年,柳州市举办了首届螺蛳粉品牌评比活动,政府拿出650万元奖励6家获奖企业。今年3月,柳州市启动第二届螺蛳粉品牌评比活动。打造“柳州螺蛳粉”区域公用品牌。2018年7月,“柳州螺蛳粉”经国家知识产权局核准注册为地理标志证明商标,迄今47家企业获得授权使用。“取得地理标志证明商标,意味着确立了‘柳州螺蛳粉柳州造’原则,保护了柳州螺蛳粉生产企业的共同利益,也对使用地理标志证明商标的企业提出更为严格的质量要求。”贾建功说。

如何走好未来的路,推动高质量发展?吴炜表示,将一如既往地一手抓监管规范,一手抓服务扶持。在柳州市政府网站,输入“螺蛳粉”能搜索到1600余条信息。既有开展行业专项整治、召开企业约谈会、通报抽检结果等“严管”消息,也有市政府和相关部门为企业纾困解难、帮一把的“厚爱”新闻。

“去年,我们公司按新办法抵扣农产品增值税进项税额392.64万元,比老办法多抵扣74万元。”姚汉霖说。姚汉霖口中的“新办法”,指的是从2019年8月起,柳州市螺蛳粉制造行业农产品增值税进项税额实行核定扣除办法。“通俗讲,就是螺蛳粉企业要抵扣农产品增值税进项税额,不用再提供购进农产品的增值税扣税凭证,而是由税务部门依据企业上年度会计核算资料,核算出企业当年度农产品耗用率来进行抵扣。”国家税务总局柳州市税务局总会计师吴承刚介绍,此举解决了螺蛳粉生产企业购进农产品取得增值税扣税凭证不充分导致的税负加重问题。

这样的“帮一把”新闻还有不少:市财政累计投入各类资金4.5亿元,支持螺蛳粉全产业链做大做强;柳州职业技术学院成立螺蛳粉产业学院,为产业发展培养人才……

“各方合力推动全产业链优化升级,柳州螺蛳粉还将迎来更大发展。”看好产业前景,陈伟最近与他人合作研发出一款红高粱米粉,准备重返螺蛳粉市场。

“今年40岁的覃保林是广西保林农业科技有限公司负责人,旗下种植基地3000多亩,其中这片位于柳州市鱼峰区白沙镇王眉村的基地有1000亩。2019年4月,鱼峰区《柳州螺蛳粉产业核心示范区建设规划》通过专家评审,王眉村被确定为柳州螺蛳粉原料标准化生产示范基地,目前已建成竹笋、水稻、豆角、螺蛳等标准化种养区5500亩。“我们基地主要种植豆角和辣椒,示范的种植技术有减肥减药提质增效栽培技术等。”覃保林说。

在距离王眉村不远的白沙酸厂院

里,一辆满载新鲜豆角的货车正等待卸货。“我们一年生产酸笋、酸豆角等螺蛳粉配料2000万斤。”白沙酸厂负责人黄彦志说。

白沙酸厂是柳州螺蛳粉产业核心示范区的酸料加工区。柳州螺蛳粉产业园也坐落于这个示范区,迄今入驻投产企业38家,日均产量超过300万袋。

“这几年,柳州推动‘螺蛳粉+旅游’深度融合,柳州螺蛳粉产业园旅游景区和螺蛳粉特色小镇被评为国家4A级景区,进一步延伸了产业链。”李斌说。2020年12月18日,柳州市召开袋装柳州螺蛳粉产销突破百亿元新闻发布会,副市长蒙启鹏在会上宣布,柳州市提前两年实现袋装螺蛳粉销售收入100亿元、配套及衍生产业销售收入100亿元的目标。未来5年,柳州螺蛳粉产业将向500亿元产业目标迈进,“袋装柳州螺蛳粉销售超过200亿元,配套及衍生产业销售突破300亿元”。

“柳州螺蛳粉”能搜索到1600余条信息。既有开展行业专项整治、召开企业约谈会、通报抽检结果等“严管”消息,也有市政府和相关部门为企业纾困解难、帮一把的“厚爱”新闻。

“去年,我们公司按新办法抵扣农产品增值税进项税额392.64万元,比老办法多抵扣74万元。”姚汉霖说。姚汉霖口中的“新办法”,指的是从2019年8月起,柳州市螺蛳粉制造行业农产品增值税进项税额实行核定扣除办法。“通俗讲,就是螺蛳粉企业要抵扣农产品增值税进项税额,不用再提供购进农产品的增值税扣税凭证,而是由税务部门依据企业上年度会计核算资料,核算出企业当年度农产品耗用率来进行抵扣。”国家税务总局柳州市税务局总会计师吴承刚介绍,此举解决了螺蛳粉生产企业购进农产品取得增值税扣税凭证不充分导致的税负加重问题。

这样的“帮一把”新闻还有不少:市财政累计投入各类资金4.5亿元,支持螺蛳粉全产业链做大做强;柳州职业技术学院成立螺蛳粉产业学院,为产业发展培养人才……

“各方合力推动全产业链优化升级,柳州螺蛳粉还将迎来更大发展。”看好产业前景,陈伟最近与他人合作研发出一款红高粱米粉,准备重返螺蛳粉市场。

“今年40岁的覃保林是广西保林农业科技有限公司负责人,旗下种植基地3000多亩,其中这片位于柳州市鱼峰区白沙镇王眉村的基地有1000亩。2019年4月,鱼峰区《柳州螺蛳粉产业核心示范区建设规划》通过专家评审,王眉村被确定为柳州螺蛳粉原料标准化生产示范基地,目前已建成竹笋、水稻、豆角、螺蛳等标准化种养区5500亩。“我们基地主要种植豆角和辣椒,示范的种植技术有减肥减药提质增效栽培技术等。”覃保林说。

在距离王眉村不远的白沙酸厂院

里,一辆满载新鲜豆角的货车正等待卸货。“我们一年生产酸笋、酸豆角等螺蛳粉配料2000万斤。”白沙酸厂负责人黄彦志说。

白沙酸厂是柳州螺蛳粉产业核心示范区的酸料加工区。柳州螺蛳粉产业园也坐落于这个示范区,迄今入驻投产企业38家,日均产量超过300万袋。

“这几年,柳州推动‘螺蛳粉+旅游’深度融合,柳州螺蛳粉产业园旅游景区和螺蛳粉特色小镇被评为国家4A级景区,进一步延伸了产业链。”李斌说。2020年12月18日,柳州市召开袋装柳州螺蛳粉产销突破百亿元新闻发布会,副市长蒙启鹏在会上宣布,柳州市提前两年实现袋装螺蛳粉销售收入100亿元、配套及衍生产业销售收入100亿元的目标。未来5年,柳州螺蛳