

ICS 67.060
CCS X11

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 32—2025

准香味道 茶食

Zhun xiang wei dao—CHA SHI

2025 - 01 - 13 发布

2025 - 01 - 13 实施

内蒙古标准发展促进会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由准格尔旗市场监督管理局提出。

本文件由内蒙古标准发展促进会归口。

本文件起草单位：准格尔旗市场监督管理局、准格尔旗市场监管检验检测信息中心、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

主要起草人：谷志强、高静、刁海倩、郝建军、陈姝君、王根厚，张文辉，牛海亮、任长青、刘丽娟、孙文艳、鲁瑞星、李慧、李春霞、田圆圆、刘亚琴、张彩霞、李文华、张慧、徐杰、宋鑫、宋晓蕾、彭佳颖、李璐。

准香味道 茶食

1 范围

本文件界定了茶食的术语和定义、规定了原料要求、烹饪加工器具、制作工序、生产加工过程卫生要求、质量要求、装盘方式和最佳食用时间。

本文件适用于茶食的制作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1355 小麦粉

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶食 CHA SHI

以小麦粉、水为原料，经和面、揉面、成型、炸制等工艺制成面食。

4 原料要求

4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

4.2 水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 食用油应符合 GB 15196 的规定。

5 烹饪加工器皿

5.1 灶具或加工设备宜选用燃气灶或其他灶具。

5.2 炊具宜选用扁锅、漏勺及其他炊具。

5.3 器具应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工序

取适量面粉，打入鸡蛋，加入适量水搅匀，面粉拌成絮状，揉成面团后静置醒发，擀成面片，捏成不同形状后油炸，油温宜在180℃~200℃，出锅装盘。

注：和面时可加入蔬菜汁、水果汁调色。

7 生产加工过程的卫生要求

餐饮业应符合 GB 31654的规定。

8 质量要求

8.1 感官要求

茶食感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和形态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无异味	
组织状态	具有产品应有的形态,无霉变,无正常视力可见外来异物	

8.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762 规定。

8.3 微生物限量

致病菌限量应符合GB 31607的规定。

真菌毒素应符合GB 2761的规定。

8.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

9 装盘方式

碗、托盘。

10 最佳食用时间

餐饮店、小作坊制作的茶食为即食食品,冷藏可放置3天,最佳食用时间为1天以内。