

ICS 67.060  
CCS X11

# T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 33—2025

## 准香味道 风味酸粥

Zhun xiang wei dao-FENG WEI SUAN ZHOU

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、准格尔旗文化和旅游局、准格尔旗蓝天街道办事处、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：高静、张治、郝建军、陈姝君、刁海倩、谷志强、王根厚、杨月珍、刘九梅、王素珍、牛海亮、付淑清、杜晨宇、宋鑫、宋晓蕾、徐杰、彭佳颖、李璐。

# 准香味道 风味酸粥

## 1 范围

本文件界定了风味酸粥的术语和定义、规定了原料要求、烹饪加工器具、制作工序、生产加工过程要求、质量要求、装盘、最佳食用方式。

本文件适用于准香味道风味酸粥。

## 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 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/T 13358 糜米
- GB/T 22496 玉米糝
- 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

**风味酸粥 FENG WEI SUAN ZHOU**

以糜米（稷米）、玉米糝、酸浆，经淘洗、发酵、熬煮等工序制成的酸粥。

## 4 原料要求

- 4.1 糜米应符合 GB/T 13358 的规定。
- 4.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.3 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

## 5 烹饪加工器具

- 5.1 灶具宜选用燃气灶及其他灶具。
- 5.2 炊具宜选用铁锅、酸浆罐子、炒勺及其他炊具。
- 5.3 器具应选用符合国家规定的计量器具。

## 6 制作工序

### 6.1 酸浆制作

糜米（米和水1:5配比）煮10分钟，分离米汤和米，米汤在25℃~30℃条件下自然发酵24 h，反复发酵3次，制成酸浆。

### 6.2 酸粥制作

在锅中加入30℃温开水、350g酸浆，放入清洗好的糜米和玉米糝，在室温25℃~30℃浸泡48h发酵后，放入锅中熬制酸粥。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 31654的规定。

## 8 质量要求

### 8.1 感官要求

风味酸粥感官要求应符合表1的规定。

表1 风味酸粥感官要求

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

应符合GB 2762中带馅（料）面食制品的规定。

### 8.3 微生物限量

8.3.1 真菌毒素限量指标应符合GB 2761的规定。

8.3.2 微致病菌限量应符合GB 31607的规定。

### 8.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 9 装盘方式

用勺子将粥盛入器皿即可食用。

## 10 最佳食用时间

吃酸粥可以根据自己的口味加不同的辅料，常温下可保存6h~8h，最佳食用时间为1h以内。