

ICS 67.060
CCS X11

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 35—2025

准香味道 米黄儿

Zhun xiang wei dao—MI HUANG ER

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、鄂尔多斯市市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会。

本文件主要起草人：高静、郝建军、谷志强、刁海倩、陈姝君、王根厚、牛海亮、任长青、李娜、关成龙、杨怀文、王永恒、张治、徐杰、宋鑫、宋晓蕾、彭佳颖、李璐、陈程。

准香味道 米黄儿

1 范围

本文件界定了准香味道米黄儿的术语和定义,规定了技术要求、生产加工过程要求、烹饪加工器具、制作工序、包装和销售。

本文件适用于准香味道米黄儿。

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 8235 亚麻籽油
- GB/T 11766 小米
- GB/T 13356 黍米
- GB/T 13358 糜米
- 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

米黄儿 MI HUANG ER

以糜米(稷米)、黍米、小米为主要原料,经淘洗、磨制、发酵、摊制等工序制成。

3.2

鏊子 AO ZI

由铁水浇铸而成的“摊黄儿”专用工具,上面是盖子,下面是鏊子,其形态呈凸圆形。

4 原料要求

- 4.1 糜米应符合 GB/T 13358 的规定。
- 4.2 黍米应符合 GB/T 13356 的规定。
- 4.3 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.4 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.5 胡麻油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 4.6 食品添加剂应符合 GB 2760 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 炊具宜选用鏊子。
- 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 淘米

取糜米，添加适量黍米、小米，加水淘洗干净。

6.2 磨制

将淘洗干净的米加水用石磨磨成米浆。

6.3 制作酸浆

糜米（米和水1:5配比）煮10 min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。

6.4 发酵

米浆中加入适量酸浆，在常温下发酵24 h。

6.5 摊制

鏊子预热时，抹上胡麻油，用勺子从米糊盆中舀上一勺，由上而下注入鏊子中，当鏊子注满米糊成型时，迅速盖上盖子，约2 min左右即熟，揭开盖子，米黄儿由白色变为黄色起泡状时，用铲子将米黄儿取出。

7 生产加工过程要求

餐饮业应符合GB 31654的规定。

8 技术要求

8.1 感官要求

米黄儿感官要求应符合表1的规定。

表1 米黄儿感官要求

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

米凉粉的污染物限量指标应符合GB 2762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。

9 装盘方式

用铁铲铲出置算上，便可食用。

10 最佳食用时间

餐饮店、小作坊制作的米黄儿为即食食品，一般为即食，最佳食用时间为1 h以内。