

ICS 67.060  
CCS X11

# T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 36—2025

## 准香味道 米凉粉

Zhun xiang wei dao-MI LIANG FEN

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：包头轻工职业技术学院、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、内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会。

本文件主要起草人：鲁永强、高静、谷志强、郝建军、陈姝君、刁海倩、王根厚、牛海亮、任长青、刘九梅、李慧、李霞、付淑清、张治、宋鑫、李璐、徐杰、宋晓蕾、彭佳颖、徐霞。

# 准香味道 米凉粉

## 1 范围

本文件界定了米凉粉的术语和定义、规定了烹饪加工器具、制作工序、技术要求、生产加工过程要求、装和销售。

本文件适用于准香味道米凉粉。

## 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 粳米

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

#### 米凉粉 MI LIANG FEN

以粳米（学名，俗称糜米）、水为主要原料，经冷水浸泡、或煮米、磨米、熬制（加蒿籽）、出锅、成型、冷却等工艺制成。

## 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。

## 5 烹饪加工器具

5.1 灶具或加工设备宜选用燃气灶及其他灶具。

5.2 炊具宜选用铁锅、炒勺、笊子及其他炊具。

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 米凉粉制作

将糜米放入不锈钢桶或类似容器内，用凉水浸泡4 h~5 h，转入铁锅中煮制4 min~5 min，捞出用凉水冷却，用石磨或类似设备磨成米糊备用，铁锅中烧水，待水开后加入米糊煮制，加入一种可食用、增加粘性的植物原料，煮制出锅均匀涂抹到笊子一薄层，待到笊子上涂抹的米凉粉冷却后在其上再涂抹一薄层，如此操作涂抹5~6层，冷却备用。

## 6.2 拌制

将复合调味料放入碗中，其次将筲子上的米凉粉划成条状并加入调味料碗中搅拌均匀即成。

## 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

米凉粉官要求应符合表1的规定。

表1 米凉粉感官要求

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。

### 8.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

## 9 装盘

### 9.1 装盘器皿

碗和汤盘。

### 9.2 装盘方式

进食时可用刀沿筲子的纹路，划成两三厘米宽的细条，用筷子挑起轻微抖动，就成了一层层薄薄的米皮。

## 10 最佳食用时间

餐饮店、小作坊制作的酿皮为即食食品，一般现拌即食，常温下最佳食用时间为1 h以内。