

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 37—2025

准香味道 碗托

Zhun xiang wei dao-WAN TUO

2025 - 01 - 13 发布

2025 - 01 - 13 实施

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

本文件主要起草人：陈姝君、刁海倩、谷志强、郝建军、高静、王根厚、张文辉、牛海亮、任长青、冯子超、王昊功、常美娥、刘晓宇、张川、王勃、冯瑞、韩美玲、刘春、宋晓蕾、宋鑫、徐杰、彭佳颖、李璐。

准香味道 碗托

1 范围

本文件界定了碗托的术语和定义、规定了技术要求、生产加工过程卫生要求、烹饪加工器具、制作工序、包装和销售。

本文件适用于碗托，常见于内蒙古准格尔旗。

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 10458 荞麦
- 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

碗托 WAN TUO

以去皮荞麦、水为原料，加水搅拌、过滤、入碗、上笼蒸、出笼搅拌、自然冷却制成。

4 原料要求

- 4.1 荞麦应符合 GB/T 10458 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、蒸箱及其他灶具。
- 5.2 炊具宜选用炒勺、双耳炒锅及其他炊具。
- 5.3 器具应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工序

荞麦粉和水按照1:6比例搅拌成糊状，将面糊入碗中，上锅大火蒸约20分钟，每隔10分钟同一方向搅拌一次，将面糊摊贴至碗口边缘，使之在碗口内呈凹形状，晾凉后将碗托用刀切割成条状即成。

7 生产加工过程的卫生要求

餐饮业应符合GB 31654的规定。

8 技术要求

8.1 感官要求

碗托感官要求应符合表1的规定。

表1 碗托感官要求

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

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

9 装盘方式

盛入碗内。

10 最佳食用时间

餐饮店、小作坊制作的碗托为即食食品,一般现切割即食,最佳食用时间为1天以内。