

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB04.13—2025

“蒙”字标服务业认证要求 餐饮服务 呼和浩特烧麦

“Nei Meng Gu Brand”certification requirements of service field—
Hohhot ShaoMai

2025-05-06 发布

2025-05-06 实施

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 认证要求.....	1
4.1 经营场所.....	1
4.2 产品要求.....	1
4.3 原料要求.....	1
4.4 加工过程要求.....	2
4.5 感官要求.....	2
4.6 供餐要求.....	2
4.7 记录与文件管理.....	3
5 认证规则、程序及评价方法.....	3

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。

本文件由内蒙古自治区质量和标准化研究院提出。

本文件由内蒙古标准发展促进会归口。

本文件起草单位：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、内蒙古老绥元餐饮管理有限公司、内蒙古德顺源餐饮管理有限公司、内蒙古伊泰草原小骏马食品有限公司

本文件主要起草人：毕力格、段斌、张铎、宋鑫、敖其尔、贺鑫、宋晓蕾、王津泉、郭建明、毕晓宇、李翠萍、任膺洁、张志强、邢都林、戈丽萍、王志强、王亭、沈星宇、张畅、陶志超、高飞、张倩、高新、胡妙卓、马欢、徐杰、张存飞、何智斌、姚继红、张子澍、张超、李恒昌、郭炳卿、王嘉璐、张崇燕、田世杰、李璐、彭佳颖

“蒙”字标服务业认证要求 餐饮服务 呼和浩特烧麦

1 范围

本文件规定了呼和浩特烧麦“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于呼和浩特烧麦“蒙”字标认证和监督管理。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB/T 8235 亚麻籽油
GB/T 8607 专用小麦粉
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
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

呼和浩特烧麦 Huhhot ShaoMai

以小麦粉和面，经过擀、压、捣成皮，以羊肉、大葱、胡麻油及生姜添加适量的调味品、添加或不添加马铃薯淀粉成馅，包拢成型后放入笼屉蒸制成熟或利用油、水煎至成熟的传统特色包馅面食。

注：又名烧卖、稍麦、稍美、捎麦、捎卖。

4 认证要求

4.1 经营场所

选址、营业场所设置、布局等应符合GB 31654的规定。

4.2 产品要求

仅限于经营场所现场熟制的烧麦。

4.3 原料要求

4.3.1 羊肉

应选用内蒙古自治区内符合地理标志认证、有机认证、绿色食品、“蒙”字标其中一项认证的分割羔羊后腿肉，肉质符合GB 2707的规定。

4.3.2 小麦粉

应使用符合GB/T 1355的精制粉或GB/T 8607规定的高筋小麦粉且符合地理标志认证、有机认证、绿色食品、“蒙”字标其中一项认证的小麦粉。

4.3.3 胡麻油

应符合GB/T 8235、经过焙炒的胡麻油。

4.3.4 大葱

应质地紧密，葱白长度不少于30 cm，无腐烂、无变质、无异味。

4.3.5 生姜

应使用形态完整，无霉变，无腐烂的老姜或黄姜。

4.3.6 调味品

应符合食品安全相关规定。

4.4 加工过程要求

4.4.1 加工过程卫生要求

餐饮业应符合GB 31654的规定。

4.4.2 加工过程制作要求

4.4.2.1 制皮

烧麦皮直径应在14 cm~15 cm，单张净重应在12 g~14 g，大小均匀。形状有碎花褶子。

4.4.2.2 制馅

4.4.2.2.1 80个烧麦应使用不低于1 kg羊肉，不高于700 g大葱且使用葱白部分。

4.4.2.2.2 新鲜羊肉应切制成碎粒，馅颗粒应均匀，直径5 mm~10 mm。

4.4.2.2.3 馅料自制（包括中央厨房）且不应存放12 h以上。

4.4.2.3 成型

成型烧麦不封口、馅微露。

4.4.2.4 熟制

生坯烧麦应不低于40 g，应使用旺火蒸制或中火煎制成熟。

4.5 感官要求

呼和浩特烧麦感官应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	评价方法
造型	形态完整、顶端蓬松、不斜不倒，不塌底，不露馅、稍头不干，大小均匀，不粘连，无破损	目测、鼻闻、口尝进行检测
香味	调味协调无腥膻味无异味	
色泽	蒸制后呈白色，透亮有光泽 煎制后无焦糊色	
滋味	外皮口感有弹性、不粘牙、无硬芯 馅料鲜香，肉质鲜嫩多汁，调配协调，不油腻，无异味	

4.6 供餐要求

4.6.1 迎宾人员应仪表整洁、服务热情、用语规范，并及时回答顾客的询问。

4.6.2 有座位时，迎宾人员应引领顾客到合适的餐台，宜在顾客的侧前方保持适当距离。

4.6.3 餐（饮）具应在顾客就餐前1 h内摆放，且应卫生、统一、无破损。消毒后的餐（饮）具应光洁、明亮无渍迹，并符合GB 14934的要求。

4.6.4 服务人员应根据顾客人数或顾客要求增减或更换餐具。

4.6.5 服务人员应根据顾客的特殊情况或需求，提供特制椅具和餐具，如儿童椅、儿童餐具等。

4.6.6 服务人员应引导顾客合理消费，杜绝浪费现象，主动介绍烧麦计量方式，避免食品浪费。

- 4.6.7 服务人员应准确记录点餐内容并和顾客确认。如有服务费项目，应明确告知顾客收费标准。
- 4.6.8 应提供食醋、油辣椒、青砖茶、应提供不少于 2 种凉菜，应提供净化水或包装饮用水的开水服务。
- 4.6.9 应确保菜肴装盘规范，与菜式相协调，造型美观。
- 4.6.10 烧麦熟制后应及时上桌不超过 3 min。
- 4.6.11 服务人员应主动撤下空盘、笼屉，撤盘、笼屉前应征求顾客同意。
- 4.6.12 顾客就餐过程中有任何要求时，服务人员应及时响应，有问必答，并及时处理。
- 4.6.13 顾客就餐过程中对菜品做出任何更改，服务人员均应记录、传递信息，并向顾客反馈处理情况。
- 4.6.14 工作人员应穿统一工作服，着装整洁并佩戴服务标志，温馨有礼貌，热忱服务。
- 4.6.15 服务员应熟悉烧麦特征和制作过程，能够讲述烧麦渊源。
- 4.6.16 服务人员应根据顾客要求，使用专用容器打包。
- 4.6.17 提供的食品打包盒，其包装材料应符合卫生环境标准要求。
- 4.6.18 顾客离座后，服务人员应及时清理台面，重新摆台。
- 4.6.19 撤台应迅速、安静、规范，不影响周围顾客的用餐。

4.7 记录与文件管理

应符合 GB 31654 的规定，应有记录制作过程中使用原辅料的记录。

5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标服务认证规则、程序及评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。
