

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB04. 13—2026

代替 T/NMSP. MZB04. 13—2025

“蒙”字标产品认证要求 内蒙古烧麦

“Inner Mongolia Brand” certification requirements of products
—Inner Mongolia ShaoMai

2026-08-04 发布

2026-08-04 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。

本文件代替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》，与T/NMSP. MZB04. 13-2026相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了标准名称；
- b) 更改了馅料（见4.3.2.2，2025版的4.4.2.2）；
- c) 删除了4.5感官要求；
- d) 删除了4.6供餐要求。

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

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、内蒙古烧麦美食文化专业委员会、内蒙古老绥远餐饮管理有限责任公司、呼和浩特市德顺源餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：毕力格、段斌、张铎、敖其尔、沈星宇、贺鑫、王津泉、郭建明、毕晓宇、李翠萍、任膺洁、宋鑫、宋晓蕾、张志强、邢都林、戈丽萍、王志强、王亭、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。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2025年首次发布T/NMSP. MZB04. 13-2025；
- 本次为第一次修订。

"蒙"字标产品认证要求 内蒙古烧麦

1 范围

本文件规定了烧麦“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 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

烧麦 shao mai

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 产品要求

仅限于经营场所现场熟制的烧麦。

4.2 原料要求

4.2.1 羊肉

4.2.1.1 应选用内蒙古行政区域内的分割羔羊后腿肉，食品安全应符合 GB 2707 的规定。

4.2.1.2 羔羊肉应满足地理标志认定、有机产品认证、绿色食品认证、“蒙”字标认证的至少一项。

4.2.2 小麦粉

4.2.2.1 应符合 GB/T 1355 的精制粉或 GB/T 8607 规定的高筋小麦粉。

4.2.2.2 小麦粉应满足地理标志认定、有机产品认证、绿色食品认证、“蒙”字标认证的至少一项。

4.2.3 胡麻油

应符合 GB/T 8235 经过焙炒的胡麻油。

4.2.4 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。

4.2.5 生姜

应使用形态完整，无霉变，无腐烂的老姜或黄姜。

4.2.6 调味品

应符合食品安全相关规定。

4.3 加工要求

4.3.1 加工过程卫生要求

应符合GB 31654的规定。

4.3.2 加工过程制作要求

4.3.2.1 烧麦皮

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。

4.3.2.2 馅料

4.3.2.2.1 单个烧麦应使用不低于 12.5 g 羊肉，不高于 8.75 g 大葱。

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

4.3.2.3 成型

采用手工包制工艺，包制时褶皱均匀规整，顶部花口清晰，无漏馅、无破损。

4.3.2.4 熟制

4.3.2.4.1 生坯烧麦应不低于 40 g，旺火蒸 8 min 到 10 min，生煎 15 min 到 20 min。

4.3.2.4.2 蒸制后烧麦呈白色，透亮有光泽、煎制后无焦糊色。熟制形态应完整、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。

4.3.2.4.3 熟制后外皮口感有弹性、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。

4.4 记录与文件管理

应符合 GB 31654 的规定，应有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”字标产品认证规则、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。
