ICS 67.060
CCS X 28

T/NMSP

内 蒙 古 标 准 发 展 促 进 会 团 体 标 准

T/NMSP.MZB01.137—2026

“蒙”字标产品认证要求 额尔古纳列巴

“Inner Mongolia Brand”certification requirements of products—Ergun Leba

2026-10-30 发布　　2026-10-30 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、额尔古纳市丽丽娅食品有限责任公司、额尔古纳市列巴产业协会、呼伦贝尔市俄氏列巴食品有限责任公司。

本文件主要起草人：马洪宇、肖华艳、韩运生、丁晓翠、赵清怡、王小燕、赵爱萍、吴玉苹、毕晓宇、王小庆、白晓萌、崔元华、张志勇、吴志岩。

“蒙”字标产品认证要求 额尔古纳列巴

1 范围

本文件规定了“蒙”字标额尔古纳列巴的产品分类、认证要求、规则、程序及评价方法。

本文件适用于“蒙”字标额尔古纳列巴的认证与监督管理。

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 191 包装储运图形符号标志
GB/T 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
GB/T 1445 绵白糖
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8607 专用小麦粉
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
GB 20981 面包质量通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

额尔古纳列巴 Ergun leba

在内蒙古自治区呼伦贝尔行政区域内生产，以小麦粉、褐麦粉、奶油、水、啤酒花（列巴花）、酵母等为主要原料，添加或不添加其他配料，经搅拌、发酵、成型、醒发、烘烤等传统工艺制成的硬式、软式、调理类食品，以及熟制前或熟制后在产品表面和内部添加其他配料等食品。

3.2

啤酒花（列巴花） hop

额尔古纳列巴传统发酵的专用原料。

注：列巴花为呼伦贝尔地方传统俗称。

3.3

醒发 final proofing

面团经整形后、烘烤前的最终发酵工序。

4 产品分类

4.1 脆皮列巴

以小麦粉为主要原料，具有酥脆表皮、紧实内芯的硬式列巴。

4.2 白酸列巴

以小麦粉为主要原料，具有柔和酸度、富有弹性组织的软式列巴。

4.3 传统列巴

以小麦粉为主要原料，具有朴实麦香、饱满形态的软式列巴。

4.4 褐麦列巴

以褐麦粉（黑麦粉）为主要原料，具有浓郁谷物香气、浅棕至棕表皮色泽的软式列巴。

4.5 调理列巴

以小麦粉、核桃仁、葡萄干、黑加仑、蓝莓果酱等为主要原料，具有特色风味的调理列巴。

5 认证要求

5.1 地域要求

内蒙古自治区呼伦贝尔行政区域内生产加工。

5.2 原辅料要求

5.2.1 小麦粉、褐麦粉（黑麦粉）

应符合 GB/T 8607、GB/T 1355 的质量要求。

5.2.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.2.3 绵白糖

应符合 GB/T 1445的要求。

5.2.4 奶油

应符合GB 19646的要求。

5.2.5 酵母

应符合GB/T 20886.1的要求。

5.2.6 果仁、果酱、干果

应符合相应食品安全国家标准的要求。

5.2.7 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.3 加工要求

5.3.1 加工卫生要求

应符合GB 8957的要求。

5.3.2 加工流程

加工流程见图1。

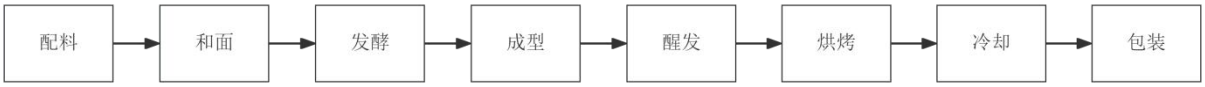


图1 额尔古纳列巴加工流程图

5.3.3 烘烤工艺

5.3.3.1 现代工艺

采用标准化控温烘烤。

5.3.3.2 传统工艺

采用专用列巴炉明火焖烤。

5.4 质量要求

5.4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	脆皮列巴	白酸列巴	传统列巴	褐麦列巴	调理列巴	检验方法
色泽	表皮均匀棕黄至棕褐色，有光泽	淡棕或棕色	淡棕或棕色	淡棕或棕色	金黄或棕色	依据GB 7099-2015 3.2的规定
滋味、气味	表皮酥脆，内芯微酸有嚼劲，无异味	具有该产品应有的滋味与口感，无异味	具有该产品应有的滋味与口感，无异味	具有该产品应有的滋味与口感，无异味	具有该产品应有的滋味与口感，无异味	
状态	外形饱满，割纹清晰，裂口完整，无塌陷、变形，内部紧密蜂窝状，无大孔洞，正常视力范围内无可见的外来异物	外形完整、饱满、松软、有弹性，正常视力范围内无可见的外来异物	外形完整、饱满、松软、有弹性，正常视力范围内无可见的外来异物	外形完整、饱满、松软有弹性、气孔均匀，正常视力范围内无可见的外来异物	外形完整、饱满、细腻、松软、果仁分布均匀，正常视力范围内无可见的外来异物	

5.4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	脆皮列巴	白酸列巴	传统列巴	褐麦列巴	调理列巴	检验方法
水分，%	≤ 30	≤ 40	≤ 30	≤ 40	≤40	GB 5009.3
酸度，° T	≤ 4	≤ 4	≤ 4	≤ 4	≤ 6	GB/T 20981
蛋白质，g/100 g	≥ 7	≥ 7	≥ 6	≥ 7	≥ 7	GB 5009.5
脂肪，g/100 g	≤ 17	≤ 4	≤ 15	≤ 14	≤ 14	GB 5009.6
注：调理列巴进行理化指标测定时，应剔除外加果仁、果干、果酱等配料，取面包本体测定。						

5.4.3 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

5.4.4 微生物限量

应符合GB 7099的要求。

5.5 标签、标志与标识

5.5.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的要求。

5.5.2 运输包装图示标志符合 GB/T 191 的要求。

5.5.3 包装上认证标志、商标等的印刷与加贴，应符合相关法规及标准要求。

5.5.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证相关管理规定。

5.6 包装

产品内包装材料应采用食品接触用材料，符合相应食品安全标准；包装密封完整，防潮、防挤压，避免产品破损受潮。

5.7 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的场所，远离高温、阳光直射及有毒有害污染物的环境。

5.8 运输

运输工具应清洁卫生、常温避光、防压防震，不与有毒有害、有异味的物品混运；装卸轻拿轻放，防止包装破损。

5.9 记录与文件管理

生产企业应对原料来源、产品加工、储存、运输等环节建立并保存记录，并提供相关产品检测报告。

6 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和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。