

ICS 67.120.01

X 22

备案号: 35420-2012

DB 15

内蒙古自治区地方标准

DB 15/T 522—2012

蒙餐 血肠

地方标准信息服务平台

2012-11-10 发布

2013-01-10 实施

内蒙古自治区质量技术监督局 发布

前 言

本标准的编制依据 GB/T 1.1-2009的规定。

本标准由内蒙古自治区标准化院提出。

本标准由内蒙古自治区质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：内蒙古自治区标准化院、内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会。

参加起草单位：内蒙古大宗畜产品交易所有限公司、内蒙古饭店。

本标准主要起草人：兰英、郭海旺、徐静萍、王政、姚继红、张文辉。

本标准于2012年11月首次发布。

地方标准信息服务平台

蒙餐 血肠

1 范围

本标准规定了血肠的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用方式等。

本标准适用于采用蒙古族传统工艺加工烹制蒙餐面食系列的血肠。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.91 食品中钾、钠的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10146 食用动物油脂卫生标准

GB/T 10458 荞面

NY 5001 无公害食品 葱蒜类蔬菜

SB/T 10439 酱腌菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小火

光度暗淡、供热量低、呈蓝红色的火焰。

3.2

中小火

处于小火和中火之间的火焰。

3.3

煮

将加工好的原料放入冷水中或调味后的汤汁中加热制熟的一种烹调方法。

4 原料及要求