

ICS 67.100.10

X 16

备案号: 35423-2012

DB 15

内蒙古自治区地方标准

DB 15/T 525—2012

蒙餐 奶茶

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、鄂尔多斯市华尔餐业有限责任公司。

本标准主要起草人：兰英、郭海旺、张振霞、蒋柠、徐静萍、张琦。

本标准于2012年11月首次发布。

地方标准信息服务平台

蒙餐 奶茶

1 范围

本标准规定了奶茶的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、盛装、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的蒙餐奶茶。

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/T 9833.9 紧压茶 青砖茶
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- DB S15/ 001.2 食品安全地方标准 民族特色乳制品 第2部分：奶皮子
- DB S15/ 001.2 食品安全地方标准 民族特色乳制品 第3部分：奶豆腐
- 蒙DB 289-87 炒米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

熬

将加工好的原料放在调味后的汤汁中加热制熟的一种烹调方法。

4 原料及要求

4.1 原料¹⁾

1) 主料、配料的用量配比可根据个人口味变化。