



中华人民共和国国家标准

GB/T 19855—2015
代替 GB 19855—2005

月 饼

Moon cake

2015-05-15 发布

2015-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 I

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产品分类 2

5 技术要求 7

6 检验方法..... 17

7 检验规则..... 17

8 标签标识..... 18

9 包装..... 18

10 运输和贮存 18

11 召回 18

参考文献 19

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB 19855—2005《月饼》(含第一号修改单内容、第二号修改单内容和第三号修改单内容)。

本标准与 GB 19855—2005 相比,主要修改如下:

- 由条文强制修订为推荐性标准;
- 增加了规范性引用文件有关标准内容;
- 对“月饼”定义的表述进行了完善;
- 将“按地方风味特色分类”修改为“按派式特色分类”;
- 新增了“生产与销售要求”的规定;
- 新增了“销售包装中的独立包装标识”的规定;
- 取消了原标准 9.3.1“包装成本应不超过月饼出厂价格的 25%”;9.3.2“单粒包装的空位应不超过单粒总容积的 35%;单粒包装与外盒包装内壁及单粒包装间的平均距离应不超过 2.5 cm。”的标准内容,提出“应符合 GB 23350”的规定;
- 新增了“11 召回”的规定;
- 取消了附录 A(资料性附录)“单粒包装空位测定”;
- 取消了附录 B(资料性附录)“部分地方风味月饼”,并将原标准内容修改完善后纳入到“5 技术要求”中;
- 新增了“参考文献”的有关内容。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会(SAC/TC 488/SC 1)归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、北京稻香村食品有限责任公司、北京好利来工贸有限公司、北京味多美食品有限责任公司、顺峰饮食酒店管理股份有限公司、北京麦生食品有限公司、北京牛氏运昌食品有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、深圳安琪食品有限公司、广州永业食品有限公司、广东日美食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、咀香园健康食品(中山)有限公司、东莞市华美食品有限公司、广东荣诚食品有限公司、东莞荣华饼家有限公司、中山市日威食品有限公司、中山市百威食品实业有限公司、佛山市金城速冻食品有限公司、广东金九饼业有限公司、广州市美度包装材料有限公司、广州刚奇包装材料有限公司、西安米旗食品有限公司、上海克莉丝汀食品有限公司、杏花楼食品餐饮股份有限公司、杭州市食品酿造有限公司、苏州长发食品有限责任公司、常州市鑫灿食品有限公司、盐城顶益食品有限公司、太原双合成食品有限公司、运城市福同惠食品有限公司、昆明吉庆祥食品有限责任公司、天津桂发祥麻花饮食集团有限公司、四川天伦檀香楼食品有限公司、重庆华生园食品有限公司、双流县南台月食品有限公司、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、哈尔滨秋林食品有限责任公司、沈阳康福食品有限公司、武汉市武昌扬子江乳业有限公司、江西乔家栅食品有限公司、海口富椰香饼屋食品有限公司、深圳市华测检测技术股份有限公司、国家食品质量监督检验中心、中国食品工业协会面包糕饼专业委员会、中国焙烤食品糖制品工业协会、全国工商联烘焙业公会、广州市质量监督检测研究院、北京焙烤食品糖制品协会、上海市糖制食品协会、天津市糕点行业协会、山西省焙烤食品协会、海南省烘焙行业协会、昆明焙烤行业协会、福建省烘焙行业协会。

本标准主要起草人:张丽君、钱志先、郭亚萍、黄勇、王雪荣、岑耀辉、曾金宏、牛玉辰、吴家威、梁球胜、李宪扬、梁乃国、梁嘉臻、张征杰、袁旭培、刘维雄、刘培龄、徐坤昌、何子明、郑洪彬、郑口康。

GB/T 19855—2015

郭世勋、苏明智、冯岩、罗田安、周成伟、汪洪、何文俊、袁志英、陈军、赵光晋、刘跃、王志高、王善伟、吴衍庆、刘庆、张柯、郝宏庄、李岩、丁伟、梅红运、居朝华、符志仁、钱峰、宋全厚、张辉、张九魁、康丽娜、蔡玮红、张漪、冯富生、高树山、孙寅生、温晚儿、赵云毅、黄永安、孙金生。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

——GB 19855—2005。

月 饼

1 范围

本标准规定了月饼的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输、贮存和召回等要求。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 317 白砂糖
GB 1355 小麦粉
GB/T 1532 花生
GB 2716 食用植物油卫生标准
GB 2730 腌腊肉制品卫生标准
GB 2748 鲜蛋卫生标准
GB 2749 蛋制品卫生标准
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7099 糕点、面包卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8937 食用猪油
GB 10146 食用动物油脂卫生标准
GB/T 10458 荞麦
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14884 蜜饯卫生标准
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 16326 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 18357 地理标志产品 宣威火腿
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 21270 食品馅料
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB/T 23812 糕点生产及销售要求
NY 1506 绿色食品 食用花卉

SB/T 10562 豆沙馅料

SB/T 10563 莲蓉馅料

SB/T 10564 果仁馅料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督规定》 国家质量监督检验检疫总局令[2005 年]第 75 号

《食品召回管理规定》 国家质量监督检验检疫总局令[2007 年]第 98 号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

月饼 **moon cake**

使用小麦粉等谷物粉或植物粉、油、糖(或不加糖)等为主要原料制成饼皮,包裹各种馅料,经加工而成,在中秋节食用为主的传统节日食品。

3.2

塌斜 **side tallness low**

月饼高低不平整,不周正的现象。

3.3

摊塌 **superficies small bottom big**

月饼面小底大的变形现象。

3.4

露酥 **outcrop layer**

月饼油酥外露、表面呈粗糙感的现象。

3.5

凹缩 **concave astringe**

月饼饼面和侧面凹陷的现象。

3.6

跑糖 **sugar pimple**

月饼馅心中糖融化渗透至饼皮,造成饼皮破损的现象。

3.7

青墙 **celadon wall**

月饼未烤透而产生的腰部呈青色的现象。

3.8

拔腰 **protrude peplum**

月饼烘烤过度而产生的腰部过分凸出的变形现象。

4 产品分类

4.1 按加工工艺分类

4.1.1 热加工类

4.1.1.1 烘烤类

以烘烤工艺为最终熟制工序的月饼。

4.1.1.2 油炸类

以油炸工艺为最终熟制工序的月饼。

4.1.1.3 其他类

以其他热加工工艺为最终熟制工序的月饼。

4.1.2 冷加工类

4.1.2.1 熟粉类

将米粉、淀粉、小麦粉或薯类粉等预先熟制,然后经制皮、包馅、成型的月饼。

4.1.2.2 其他类

以其他冷加工工艺为最终加工工序的月饼。

4.2 按地方派式特色分类

4.2.1 广式月饼

4.2.1.1 原则

以广东地区制作工艺和风味特色为代表的,以小麦粉等谷物粉或植物粉、糖浆、食用植物油等为主要原料制成饼皮,经包馅、成形、刷蛋、烘烤(或不烘烤)等工艺加工制成的口感柔软的月饼。广式月饼按馅料和饼皮不同分为下列类型:

4.2.1.2 蓉沙类

4.2.1.2.1 莲蓉类

包裹以莲子为主要原料加工成馅的月饼。除油、糖外的馅料中,莲籽含量的质量分数为100%,为纯莲蓉类;莲籽含量的质量分数不低于60%,为莲蓉类。

4.2.1.2.2 豆蓉(沙)类

包裹以各种豆类为主要原料加工成馅的月饼。

4.2.1.2.3 栗蓉类

包裹以板栗为主要原料加工成馅的月饼。除油、糖外的馅料中,板栗含量的质量分数应不低于60%。

4.2.1.2.4 杂蓉类

包裹以其他含淀粉的原料加工成馅的月饼。

4.2.1.3 果仁类

包裹以核桃仁、瓜子仁等果仁为主要原料加工成馅的月饼,馅料中果仁含量的质量分数应不低于20%,其中使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等五种主要原料加工成馅的月饼可称为五仁月饼。

4.2.1.4 果蔬类

4.2.1.4.1 枣蓉(泥)类

包裹以枣为主要原料加工成馅的月饼。

4.2.1.4.2 水果类

包裹以水果及其制品为主要原料加工成馅的月饼。馅料中水果的含量的质量分数不低于 25%。

4.2.1.4.3 蔬菜类(含水果味月饼)

包裹以蔬菜及其制品为主要原料加工成馅的月饼。

4.2.1.5 肉与肉制品类

包裹馅料中添加了火腿、叉烧、香肠等肉或肉制品的月饼,馅料中肉或肉制品含量的质量分数不得低于 5%。

4.2.1.6 水产制品类

包裹馅料中添加了虾米、鲍鱼等水产制品的月饼,馅料中水产制品的含量的质量分数不低于 5%。

4.2.1.7 蛋黄类

包裹馅料中添加了咸蛋黄的月饼。

4.2.1.8 水晶皮类

以米粉、淀粉、糖浆等配料先经熟制成透明状饼皮,再经包裹各种馅料、成型等工艺加工制成的冷加工类月饼。

4.2.1.9 冰皮类

以糯米粉、大米淀粉、玉米淀粉等为饼皮的主要原料,经熟制后制成饼皮,包裹馅料,并经成型、冷藏(或不冷藏)等冷加工工艺制成的口感绵软的月饼。

4.2.1.10 奶酥皮类

使用小麦粉、奶油、白砂糖等为主要原料制成饼皮,经包馅、成型、刷蛋、烘烤等工艺加工而成的口感绵软的月饼。

4.2.2 京式月饼

4.2.2.1 原则

以北京地区制作工艺和风味特色为代表的,配料重油、轻糖,使用提浆工艺制作糖浆皮面团,或糖、水、油、小麦粉制成松酥皮面团,经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的口味纯甜、纯咸,口感松酥或绵软,香味浓郁的月饼。按产品特点和加工工艺不同分为:提浆月饼、自来白月饼、自来红月饼、大酥皮(翻毛)月饼等。

4.2.2.2 提浆月饼

以小麦粉、食用植物油、小苏打、糖浆等制成饼皮,经包馅、磕模成型、焙烤等工艺制成的口感酥不

硬,香味浓郁的月饼。根据馅料不同可分为果仁类、蓉沙类等。

4.2.2.3 自来白月饼

以小麦粉、绵白糖、猪油或食用植物油等制成饼皮,冰糖、桃仁、瓜仁、桂花、青梅或山楂糕、青红丝等制馅,经包馅、成型、打戳、焙烤等工艺制成的饼皮松酥,馅绵软的月饼。

4.2.2.4 自来红月饼

以小麦粉、食用植物油、绵白糖、饴糖、小苏打等制成饼皮,熟小麦粉、麻油、瓜仁、桃仁、冰糖、桂花、青红丝等制馅,经包馅、成型、打戳、焙烤等工艺制成的饼皮松酥,馅绵软的月饼。

4.2.2.5 大酥皮(翻毛)月饼

以小麦粉、食用植物油等制成松酥绵软的酥皮,经包馅、成型、打戳、焙烤等工艺制成的皮层次分明,松酥,馅利口不黏的月饼。根据馅料不同可分为果仁类、蓉沙类等。

4.2.3 苏式月饼

以苏州地区制作工艺和风味特色为代表的,以小麦粉、饴糖、油等制成饼皮,小麦粉、油等制酥,经制酥皮、包馅、成型、烘烤等工艺加工制成具有酥层且口感松酥的月饼。按馅料不同可分为蓉沙类、果仁类、肉与肉制品类、果蔬类等,其中果仁类的馅料中果仁含量应不低于20%。

4.2.4 潮式月饼

4.2.4.1 原则

以潮州地区制作工艺和风味特色为代表的,以小麦粉、食用植物油、白砂糖、饴糖、麦芽糖、奶油、淀粉等制成饼皮,包裹各种馅料,经加工制成的月饼。按产品特点和加工工艺不同分为:潮式酥皮类月饼、潮式水晶皮类月饼、潮式奶油皮类月饼等。

4.2.4.2 酥皮类

以小麦粉、饴糖、油等制皮,小麦粉、油制酥,先经包制酥皮,再经包馅、成型、烘烤或油炸等工艺加工制成饼皮酥脆的月饼。

4.2.4.3 水晶皮类

以淀粉、食用明胶、白砂糖、麦芽糖等熟制成透明状饼皮,经包裹各种馅料、成型、杀菌等工艺加工制成的冷加工类饼皮柔软有弹性的月饼。

4.2.4.4 奶油皮类

以小麦粉、淀粉、食用植物油、白砂糖、奶油等制成饼皮;经包裹各种馅料、成型、烘烤等工艺加工制成的口感绵软月饼。

4.2.5 滇式月饼

4.2.5.1 原则

以云南地区制作工艺和风味特色为代表的,以使用小麦粉、荞麦粉、食用油(猪油、植物油)为主要原料制成饼皮,以云腿肉丁、各种果仁、食用花卉、蔬菜、白砂糖、蜂蜜、玫瑰糖、洗砂、枣泥、禽蛋、食用菌等其中几种为主要原料并配以辅料包馅成形,经烘烤等工艺加工制成的口感具有食用花卉、果仁等不同口

味的月饼。按产品特点和加工工艺不同分为：云腿月饼、云腿果蔬食用花卉类月饼等。

4.2.5.2 云腿月饼

以小麦粉、荞麦粉、云腿肉丁、白砂糖、食用油脂为主要原料，并配以辅料，经和面、包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的皮酥脆，馅料甜咸爽口火腿味浓的月饼。

4.2.5.3 云腿果蔬食用花卉类月饼

以小麦粉、荞麦粉、食用油（猪油、植物油）、云腿肉丁、白砂糖、食用花卉、蔬菜、各种果仁等为主要原料并配以辅料，经和面、包馅、成型、烘烤、包装等工艺加工制成的口感具有食用花卉、果仁等不同口味的月饼。

4.2.6 晋式月饼

4.2.6.1 原则

以山西地区制作工艺和风味特色为代表的，以小麦粉、食用植物油、糖、鸡蛋、淀粉糖浆等制成饼皮，包裹各种馅料，经加工制成的月饼。按产品特点和加工工艺不同分为：晋式蛋月烧类月饼、晋式郭杜林类月饼、晋式夯月饼、晋式提浆类月饼等。

4.2.6.2 蛋月烧类月饼

以小麦粉、鸡蛋、糖、食用植物油、糖浆等为主料，添加乳化剂、膨松剂搅拌加工制成饼皮，经包馅，成型、烘烤等工艺加工制成口感绵软、蛋香浓郁的月饼。

4.2.6.3 郭杜林类月饼

以小麦粉、糖、食用植物油（胡麻油）、膨松剂等搅拌加工制成饼皮，经包馅、成型、刷浆、烘烤等工艺加工制成的口感松酥的月饼。

4.2.6.4 夯月饼

以小麦粉、糖、食用植物油、淀粉糖浆、膨松剂等搅拌加工制成饼皮，经包馅、成型、刷浆、烘烤等工艺加工制成的口感松酥的月饼。

4.2.6.5 提浆类月饼

以小麦粉、糖浆、食用植物油、淀粉糖浆等为主要原料加工制成饼皮，经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的口感绵软的月饼。

4.2.7 琼式月饼

以海南地区制作工艺和风味特色为代表的，使用小麦粉、花生油、糖浆等原料制成糖浆皮，另用小麦粉、猪油等制成酥，经包酥、按酥、折叠工艺后形成糖浆油酥皮，再经包馅、成型、烘烤等工艺制成具有口感松酥、酥软的月饼。根据馅料的不同可分为：果蔬类、蓉沙类、果仁类、肉与肉制品类、蛋黄类、水产制品类等。

4.2.8 台式月饼

以台湾地区制作工艺和风味特色为代表的，以白豆、芸豆、绿豆、红豆等豆类、糖（或不加糖）、奶油、果料（或不加）、鸡蛋或蛋制品（或不加）等为原料，经蒸豆、制皮、包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的口感

松酥或绵软的月饼。代表品种有台式桃山皮月饼等。

4.2.9 哈式月饼

以哈尔滨地区制作工艺和风味特色为代表的,使用提浆工艺制作糖浆皮面团,或以小麦粉、植物油、糖浆制成松酥皮面团(或以小麦粉、白砂糖、奶油制成松酥奶皮面团),经包馅、成型、刷蛋(奶酥类除外)、烘烤等工艺加工制成的饼皮绵软、口感松酥的月饼。按产品特点和加工工艺不同分为川酥类、提浆类、奶酥类等。

4.2.10 其他类月饼

在各派式月饼及其他地区中,或以其他月饼加工工艺制成的风味独特的月饼。

5 技术要求

5.1 原料和辅料

5.1.1 小麦粉

应符合 GB 1355 的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合 GB 317 和 GB 13104 的规定。

5.1.3 花生

应符合 GB/T 1532 的规定。

5.1.4 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.5 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.6 食用猪油

应符合 GB/T 8937 的规定。

5.1.7 鲜蛋

应符合 GB 2748 的规定。

5.1.8 咸蛋黄

应符合 GB 2749 的规定。

5.1.9 食用菌

应符合 GB 7096 的规定。

5.1.10 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

5.1.11 荞麦

应符合 GB/T 10458 的规定。

5.1.12 蜜饯

应符合 GB 14884 的规定。

5.1.13 干果

应符合 GB 16325 的规定。

5.1.14 坚果

应符合 GB 16326 的规定。

5.1.15 宣威火腿

应符合 GB/T 18357 的规定。

5.1.16 腌腊肉制品

应符合 GB 2730 的规定。

5.1.17 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.18 可食用花卉

应符合 NY 1506 的规定。

5.1.19 月饼馅料

应符合 GB/T 21270、SB/T 10562、SB/T 10563、SB/T 10564 和其他相关国家标准和行业标准的
规定。

5.1.20 其他原辅料

应符合相应的国家标准或行业标准的规定。

5.2 感官要求和理化指标

5.2.1 广式月饼感官要求见表 1，理化指标见表 2。

表 1 广式月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		外形饱满，轮廓分明，花纹清晰，不摊塌、无跑糖及露馅现象
色 泽		具有该品种应有色泽
组织	蓉沙类	饼皮厚薄均匀，馅料细腻无僵粒，无夹生
	果仁类	饼皮厚薄均匀，果仁颗粒大小适宜，拌和均匀，无夹生

表 1 (续)

项 目		要 求
组织	水果类	饼皮厚薄均匀,馅料有该品种应有的色泽,拌和均匀,无夹生
	蔬菜类	饼皮厚薄均匀,馅料有该品种应有的色泽,拌和均匀,无夹生
	肉与肉制品类	饼皮厚薄均匀,肉与肉制品大小适中,拌和均匀,无夹生
	水产制品类	饼皮厚薄均匀,水产制品大小适中,拌和均匀,无夹生
	蛋黄类	饼皮厚薄均匀,蛋黄居中,无夹生
	冰皮类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料细腻无僵粒,无夹生
	水晶皮类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生
	奶酥皮类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生
滋味与口感		饼皮绵软,具有该品种应有的风味,无异味
杂 质		正常视力无可见杂质

表 2 广式月饼理化指标

项 目	蓉沙类	果仁类	果蔬类	肉与肉 制品类	水产 制品类	蛋黄类	水晶皮类	冰皮类	奶酥皮类
干燥失重/(g/100 g) ≤	25	28	25	22	22	23	40	45	26
蛋白质/(g/100 g) ≥	—	5	—	5	5	—	—	—	—
脂肪/(g/100 g) ≤	24	35	23	35	35	30	18	22	30
总糖/(g/100 g) ≤	50						40	45	40
馅料含量/(g/100 g) ≥	65						30	50	50

5.2.2 京式提浆月饼感官要求见表 3,理化指标见表 4。

表 3 京式提浆月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		块形整齐,花纹清晰,无破裂、露馅、凹陷、塌斜现象。不崩顶,不拔腰,不凹底
色 泽		表面光滑,饼面花纹呈麦黄色,腰部呈乳黄色,饼底部呈金黄色,不青墙,无污染
组 织	果仁类	饼皮细密,皮馅厚薄均匀,果料分布均匀,无大空隙,无夹生
	蓉沙类	饼皮细密,皮馅厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生
滋味与口感	果仁类	饼皮松酥,有该品种应有的口味,无异味
	蓉沙类	饼皮松酥,有该品种应有的口味,无异味
杂 质		正常视力无可见杂质

表 4 京式提浆月饼理化指标

项 目	指 标	
	果 仁 类	蓉 沙 类
干燥失重/(g/100 g)	≤	17
脂肪/(g/100 g)	≤	25
总糖/(g/100 g)	≤	40
馅料含量/(g/100 g)	≥	35

5.2.3 京式自来白月饼感官要求见表 5,理化指标见表 6。

表 5 京式自来白月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	圆形鼓状,块形整齐,不拔腰,不青墙,不露馅
色 泽	表面呈乳白色,底呈麦黄色
组 织	皮松软,皮馅比例均匀,不空腔,不偏皮
滋味与口感	松软,有该品种应有的口味,无异味
杂 质	正常视力无可见杂质

表 6 京式自来白月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100 g)	≤ 17
脂肪/(g/100 g)	≤ 25
总糖/(g/100 g)	≤ 40
馅料含量/(g/100 g)	≥ 35

5.2.4 京式自来红月饼感官要求见表 7,理化指标见表 8。

表 7 京式自来红月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	圆形鼓状,面印深棕红磨水戳,不青墙,不露馅,无黑泡,块形整齐
色 泽	表面呈深棕黄色,底呈棕褐色,腰部呈麦黄色
组 织	皮酥松不良,馅料利口不黏,无大空洞,不偏皮
滋味与口感	疏松绵润,有该品种应有的口味,无异味
杂 质	正常视力无可见杂质

表 8 京式自来红月饼理化指标

项 目		指 标
干燥失重/(g/100 g)	≤	17
脂肪/(g/100 g)	≤	25
总糖/(g/100 g)	≤	40
馅料含量/(g/100 g)	≥	35

5.2.5 京式大酥皮(翻毛)月饼感官要求见表 9,理化指标见表 10。

表 9 京式大酥皮(翻毛月饼)感官要求

项 目		要 求
形 态		外形圆整,饼面微凸,底部收口居中,不跑糖、不露馅
色 泽		表面呈乳白色,饼底部呈金黄色,不沾染杂色,品名铭记清晰
组 织	果仁类	酥皮层次分明,包芯厚薄均匀,不偏皮,无夹生
	蓉沙类	酥皮层次分明,包芯厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生
滋味与 口 感	果仁类	酥松绵软,有该品种应有的口味,无异味
	蓉沙类	酥松绵软,馅细腻油润,有该品种应有的口味,无异味
杂 质		正常视力无可见杂质

表 10 京式大酥皮(翻毛月饼)理化指标

项 目		指 标	
		果 仁 类	蓉 沙 类
干燥失重/(g/100 g)	≤	17	
脂肪/(g/100 g)	≤	25	
总糖/(g/100 g)	≤	40	
馅料含量/(g/100 g)	≥	45	

5.2.6 苏式月饼感官要求见表 11,理化指标见表 12。

表 11 苏式月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		外形圆整,面底平整,略呈扁鼓形;底部收口居中不漏底,无僵缩、露酥、塌斜、跑糖、露馅现象,无大片碎皮;品名戳记清晰
色 泽		具有该品种应有色泽,不沾染杂色,无污染现象
组 织	蓉沙类	酥层分明,皮馅厚薄均匀,馅软油润,无夹生、僵粒
	果仁类	酥层分明,皮馅厚薄均匀,馅松不韧,果仁分布均匀,无夹生、大空隙
	肉与肉制品类	酥层分明,皮馅厚薄均匀,肉与肉制品分布均匀,无夹生,大空隙
	果蔬类	皮馅厚薄均匀,馅软油润,无夹生,大空隙
滋味与口感		酥皮爽口,具有该品种应有的风味,无异味
杂 质		正常视力无可见杂质

表 12 苏式月饼理化指标

项 目		蓉沙类	果仁类	肉与肉制品类	果蔬类
干燥失重/(g/100 g)	≤	24	22	30	28
蛋白质/(g/100 g)	≥	—	5	5	—
脂肪/(g/100 g)	≤	24	35	33	22
总糖/(g/100 g)	≤	38	30	30	48
馅料含量/(g/100 g)	≥	35			

5.2.7 潮式月饼感官要求见表 13,理化指标见表 14。

表 13 潮式月饼感官要求

项目	酥皮类	水晶皮类	奶油皮类
形态	呈扁圆形;外形完整、饱满、无明显凹缩、爆裂及露馅现象	外型饱满、轮廓分明、花纹清晰 不露馅、饼皮呈透明状、不摊塌	呈扁圆形或方形;外形完整、饱满、无明显凹缩、爆裂及露馅现象
色泽	酥皮类饼面及底部呈棕黄色,腰部黄中泛白,不焦	饼皮具有该品种应有的色泽	饼面呈微黄泛白,饼底浅棕黄色,不焦
组织	酥层分明,皮馅厚薄均匀无夹生、糖块	饼皮厚薄基本均匀,馅料大小无粗粒感,无夹生	饼皮厚薄均匀,馅料大小无粗粒感,无夹生
口味与口感	酥皮饼皮酥化可口,内馅具有该品种应有风味、无异味	饼皮嫩滑柔软有弹性,具有该品种应有的风味和滋味	酥饼皮入口松化,留香持久,内馅具有该品种应有风味、无异味
杂质	正常视力无可见杂质		

表 14 潮式月饼理化指标

项 目		酥皮类	水晶皮类	奶油皮类
干燥失重/(g/100 g)	≤	25	35	25
脂肪/(g/100 g)		14~35	≤15	≤23
总糖/(g/100 g)	≤	42		
馅料含量/(g/100 g)	≥	50	25	60

5.2.8 滇式云腿月饼感官要求见表 15,理化指标见表 16。

表 15 滇式云腿月饼感官指标

项 目	要 求
形 态	有该品种典型特征,外形圆整,无露馅现象,底部无明显焦斑
色 泽	具有该品种应有色泽,无污染杂色
组 织	饼皮厚薄均匀,断面皮心分明,火腿丁分布均匀,肥瘦肉比例适当,无夹生、糖块
滋味与口感	饼皮酥软,具有该品种应有的风味,无异味
杂 质	正常视力无可见杂质

表 16 滇式云腿月饼理化指标

项 目		指 标
干燥失重/(g/100 g)		10~22
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g)		15~40
脂肪/(g/100 g)	≤	30
馅料含量/(g/100 g)	≥	40
云腿肉丁含量/(g/100 g)	≥	11

5.2.9 滇式云腿果蔬食用花卉类月饼感官指标要求见表 17,理化指标见表 18。

表 17 滇式云腿果蔬食用花卉类月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	有该产品应有形态,外形圆整,无露馅,底部无明显焦斑,无正常视力可见杂质
色 泽	饼面褐黄,不焦糊
组 织	断面皮馅分明,云腿肉丁肥瘦比例适当
滋味与口感	饼皮酥软,具有云腿和相应辅料的味道,无异味
杂 质	正常视力无可见杂质

表 18 滇式云腿果蔬食用花卉类月饼理化指标

项 目		指 标
干燥失重/(g/100 g)		10~22
总糖(以蔗糖计)/(g/100 g)		15~30
脂肪/(g/100 g)	≤	30
馅料含量/(g/100 g)	≥	40
云腿肉丁含量/(g/100 g)	≥	7

5.2.10 晋式月饼感官要求见表 19,理化指标见表 20。

表 19 晋式月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		块型整齐,无明显凹缩、塌斜和爆裂,无露馅现象
色 泽	蛋月烧类	色泽均匀,腰、底部为棕红,表面为棕黄而不焦,不沾染杂色
	郭杜林类	色泽红棕色,表面有条纹状花纹,不沾染杂色
	夯月饼类	色泽红棕色,表面有星型花纹,不沾染杂色
	提浆类	表面花纹清晰,色泽麦黄色,腰部为乳黄色,不青墙,不沾染杂色

表 19 (续)

项 目		要 求
组 织	蛋月烧类	饼皮气孔均匀、松软绵软,皮馅厚薄均匀,无夹生
	郭杜林类	饼皮松酥不良,皮馅厚薄均匀,无大空洞,无杂质,无夹生
	夯月饼类	饼皮松酥不良,皮馅厚薄均匀,无大空洞,无杂质,无夹生
	提浆类	饼皮细密,皮馅厚薄均匀,无夹生,果仁分布均匀,无大空隙,无杂质,无夹生
滋味 与 口 感	蛋月烧类	蛋香味浓郁,口感绵软
	郭杜林类	口感酥松,具有胡麻油特有的香味
	夯月饼类	口感受松酥,具有红糖和果仁的香味
	提浆类	口感绵软、香味浓郁
杂 质	正常视力无可见杂质	

表 20 晋式月饼理化指标

项 目		指 标			
		蛋月烧类月饼	郭杜林类月饼	夯月饼	提浆类月饼
干燥失重/(g/100 g)	≤	23	20		16
脂肪/(g/100 g)	≤	33	25		23
总糖/(g/100 g)	≤	39	39		35
馅料含量/(g/100 g)	≥	35			

5.2.11 琼式月饼感官要求见表 21,理化指标见表 22。

表 21 琼式月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		外形饱满,表面微凸,轮廓分明,花纹清晰,无明显凹缩、爆裂、塌斜、摊塌和露馅现象
色 泽		饼面浅黄或浅棕黄色,色泽均匀,腰部呈浅黄或黄白色,底部棕黄不焦,无污染杂色
组 织	果蔬类	酥层明显,饼皮厚薄均匀,椰丝、椰蓉切条均匀,油润,馅料色泽淡黄
	蓉沙类	酥层明显,饼皮厚薄均匀,馅料细腻油润绵软,无夹生,无僵粒等现象
	果仁类	酥层明显,饼皮厚薄均匀,果仁大小适中、分布均匀,切面润泽,无夹生,无松散现象
	肉与肉制品类	酥层明显,饼皮厚薄均匀,肉与肉制品大小适中、拌和均匀,无夹生
	蛋黄类	酥层明显,饼皮厚薄均匀,无夹生
	水产制品类	酥层明显,饼皮厚薄均匀,馅料分布均匀,无空心、无夹生、无松散现象
滋味与口感		饼皮酥香松软、不腻。具有该品种应有的口感及风味,无异味
杂 质		正常视力无可见杂质

表 22 琼式月饼理化指标

项 目		果蔬类	蓉沙类	果仁类	肉与肉制品类	蛋黄类	水产制品类
干燥失重/(g/100 g)	≤	23	23	23	23	23	22
蛋白质/(g/100 g)	≥	5	—	5	5	5	5
脂肪/(g/100 g)	≤	25	25	25	23	25	25
总糖/(g/100 g)	≤	35	40	30	30	30	30
馅料含量/(g/100 g)	≥	50					

5.2.12 台式桃山皮月饼感官要求见 23,理化指标见表 24。

表 23 台式桃山皮月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	外形饱满,轮廓分明,花纹清晰,没有明显凹缩和爆裂、塌斜、露馅现象
色 泽	具有该品种应有色泽,不沾染杂色
组 织	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料细腻无僵粒,无夹生现象
滋味与口感	饼皮松软,具有该品种应有风味,无异味
杂 质	正常视力无可见杂质

表 24 台式桃山皮月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100 g)	≤ 26
脂肪/(g/100 g)	≤ 21
总糖/(g/100 g)	≤ 45
馅料含量/(g/100 g)	≥ 35

5.2.13 哈式月饼感官要求见表 25,理化指标见表 26。

表 25 哈式月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	形态整齐,品名和花纹清晰,腰部呈微鼓状,底部收口居中部不漏底,无露馅、塌斜现象
色 泽	川酥类 花纹表面金黄色或棕黄色,花纹底部乳黄色,饼底棕黄不焦,腰部乳黄泛白
	提浆类 花纹表面金黄色或棕黄色,花纹底部乳黄色,饼底棕黄不焦,腰部乳黄泛白
	奶酥类 花纹表面浅黄色,花纹底部乳黄色泛白,饼底棕黄不焦
组 织	川酥类 酥层分明,皮馅厚薄均匀,馅料颜色分明、分布均匀,无夹生,具有该品种应有的组织
	提浆类 皮馅厚薄均匀,无夹生,具有该品种应有的组织
	奶酥类 皮馅厚薄均匀,馅料细腻无颗粒,无夹生,具有该品种应有的组织

表 25 (续)

项 目		要 求
滋味 与 口感	川酥类	松酥爽口,具有该品种应有的风味,无异味
	提浆类	口感香甜,具有该品种应有的风味,无异味
	奶酥类	饼皮奶香浓郁,酥松爽口,具有该品种应有的风味,无异味
杂 质		正常视力无可见杂质

表 26 哈式月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100 g)	≤ 20
脂肪/(g/100 g)	≤ 22
总糖/(g/100 g)	≤ 38
馅料含量/(g/100 g)	≥ 35

5.2.14 其他类月饼感官指标见表 27,理化指标见表 28。

表 27 其他类月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	外形饱满,轮廓分明,无明显凹缩、爆裂、塌斜、摊塌及跑糖露馅的现象
色 泽	具有该品种应有色泽
组 织	饼皮薄厚均匀,无夹生
滋味与口感	具有本品种应有的滋味和口感,无异味
杂 质	正常视力无可见杂质

表 28 其他类月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100 g)	≤ 38
脂肪/(g/100 g)	≤ 55
总糖/(g/100 g)	≤ 55
馅料含量/(g/100 g)	≥ 22

5.3 卫生指标

应符合 GB 7099 食品安全标准的规定。

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂质量应符合相关国家标准、行业标准和有关规定的要求。

5.4.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

5.6 生产与销售要求

应符合 GB/T 23812 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品一份,去除包装,置于清洁的白瓷盘中,目测形态、色泽,然后取 2 块用刀按四分法切开,观察内部组织、品味并与标准规定对照,作出评价。

6.2 理化指标的检验

馅料含量、干燥失重、蛋白质、脂肪和总糖的检验按 GB/T 23780 中规定的方法测定。

6.3 卫生指标的检验

本标准 5.3 中规定项目的检验方法按 GB 7099 的规定执行。

6.4 净含量负偏差

应执行 JJF 1070 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经检验部门逐批检验,检验合格方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 检验项目应包含本标准 5.2、5.3、5.4 和 5.5 规定的项目。

7.2.2 季节性生产时应于生产前进行型式检验,常年生产时每 6 个月应进行型式检验。

7.2.3 有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有较大改变,影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时。

7.3 抽样方法和数量

7.3.1 出厂检验时,在成品库,从同一批次待销产品中随机抽取,抽样数量满足出厂检验项目的需要。

7.3.2 型式检验时,在成品库,从同一批次待销产品中随机抽取,抽样数量满足型式检验项目的需要。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定和复检

7.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格品。

7.4.1.2 出厂检验中微生物指标有一项不合格时,则判为该批产品不合格,并不得复检。其余指标不合格,可在同批产品中对不合格项目进行复检,复检后如仍有一项不合格,则判为该批产品不合格。

7.4.2 型式检验判定和复检

7.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准要求,判为合格品。

7.4.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。

8 标签标识

8.1 标签和标识标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 包装

9.1 月饼包装应符合国家相关法律法规和 GB 23350 的规定,包装材料应符合食品安全相关标准的要求。

9.2 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

9.3 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。

10 运输和贮存

10.1 运输

10.1.1 运输车辆应符合卫生要求。产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运,应防止爆晒、雨淋。

10.1.2 装卸时应轻搬、轻放,不得重压。

10.2 贮存

10.2.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

10.2.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离,以利于空气流通及物品搬运。

11 召回

应符合《食品召回管理规定》和国家有关规定。

参 考 文 献

- [1] 卫生部卫生监督中心《关于月饼产品中食品添加剂问题的回复》卫监标便函〔2006〕203 号
 - [2] GB/T 18357 宣威火腿
 - [3] DB53/127—2005 云腿月饼
 - [4] DB46/T 122—2008 琼式月饼
 - [5] DB44/184—2004 冰皮月饼
-