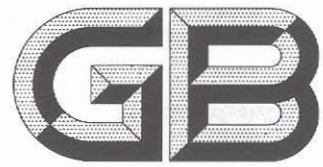


ICS 67.020
X 28



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”定义的表达进行了完善;
- 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、张延杰、袁旭培、刘维雄、刘培龄、翁坤昌、何子明、郑浩彬、郑日康、

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良酥不

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、凹缩、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,品名钤记清晰	
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,馅心色泽淡黄
	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
-

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

月 饼

GB/T 19855—2015

*

中国标准出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 40 千字

2015年6月第一版 2015年6月第一次印刷

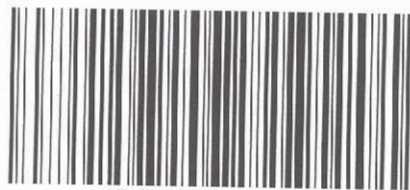
*

书号: 155066·1-51390 定价 24.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107



GB/T 19855-2015