

广式月饼 编制说明

一、工作概况

（一）任务来源

为满足粤港澳大湾区人民对高品质产品的需求，推动粤港澳大湾区质量水平的整体提升，以高标准引领行业高质量发展，广东省市场监督管理局筹建粤港澳大湾区标准化研究中心，下设食品工作组。食品工作组归口指导单位为省食品安全委员会办公室和香港、澳门相关食品安全监管部门，具体工作由广东省食品检验所牵头负责。广东省市场监督管理局组织专题研究（《关于首批食品“湾区标准”研制清单及经费分配的报告》（粤食检[2021]57号）），由广州质量监督检测研究院牵头制订《粤港澳大湾区标准促进会团体标准广式月饼》。

（二）起草单位、起草人

起草单位：广州质量监督检测研究院、广东省食品检验所、广州酒家集团利口福食品有限公司、广东金九饼业有限公司、广州永业食品有限公司。（港澳参与机构待定）

起草人：

（三）简要起草过程

（1）起草阶段

1) 2021年7月15日-2021年7月20日，成立团体标准制定工作组。根据食品工作组下达的标准制订任务的通知，承担单位组建标准编制工作小组，查询、收集和认真研

究国内外标准及相关资料，充分考虑行业现状，初步编写工作组讨论稿和编制说明，上交促进会初审。

2) 2021 年 7 月 21 日-2021 年 8 月 10 日，多渠道进行企业调研，了解企业对标准指标的要求，结合工作组初审意见，对标准指标内容进行进一步确定，形成标准征求意见稿和编制说明。

(2) 征求意见阶段

经粤港澳大湾区标准化研究中心同意，2021 年 8 月*日，发送到行业有关单位广泛征求意见。

二、与现行有关法律法规和其他标准的关系

(一) 与现行法律、法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

(二) 与食品安全国家标准、国家标准、行业标准等现行标准的关系

该标准的技术指标满足 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点 面包》、GB/T 19855-2015《月饼》以及《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 糕点》的要求，《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 糕点》中技术指标满足 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 食

品中污染物限量》、GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等的要求，部分技术指标高于国家标准的要求。

（三）与香港规例、澳门行政法规的关系

本标准的安全指标符合《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 糕点》的规定。《粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 糕点》中技术指标满足澳门特别行政区第 13/2016 号行政法规《食品中真菌毒素最高限量》、澳门特别行政区第 30/2017 号行政法规《食品中食用色素使用标准》、澳门特别行政区第 12/2018 号行政法规《食品中甜味剂使用标准》、澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规《食品中重金属污染物最高限量》、澳门特别行政区第 7/2019 号行政法规《食品中防腐剂及抗氧化剂使用标准》、澳门特别行政区《即食食品微生物含量指引》、香港特别行政区第 132H 章《食物内染色料规例》、香港特别行政区第 132U 章《食物内调味剂规例》、香港特别行政区第 132BD 章《食物内防腐剂规例》、香港特别行政区 2018 年第 113 号法律公告《2018 年食物掺杂(金属杂质含量)(修订)规例》、香港特别行政区《食品微生物含量指引》等标准的要求。

三、主要内容确定依据（如技术指标、试验方法、检验规则等的依据）

（一）标准编制原则

粤港澳大湾区标准促进会团体标准以高品质食品为定

位，标准编制遵循科学性、适用性、可操作性和规范性原则。标准格式按 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有关规定》要求进行编写。

高品质产品标准的主要技术内容制定以满足强制性食品安全国家标准为前提，对比国家标准、行业公告、香港特别行政区规例、澳门特别行政区行政法规等规定，在保证技术指标严谨、科学的前提下，确定高品质产品的品质指标和安全指标，最终形成与三地有关法律法规和其他标准相互协调，相互补充，技术要求同时符合三地规定的产品标准。

（二）主要技术内容确定的依据

1、产品分类

依据广式月饼的原辅料和生产加工工艺，参照 GB/T 19855-2015《月饼》分类，本标准仍将广式月饼分为蓉沙类、果仁类、水果类、蔬菜类、肉与肉制品类、水产制品类、蛋黄类、冰皮类、水晶皮类、奶酥皮类。

2、原辅料要求

为保证广式月饼高品质、高质量，本标准对原辅料增加等级要求，即规定用于广式月饼的原辅料选取相应产品标准中最高等级的产品。如小麦粉选取 GB/T 1355 中特制一等品、果仁类月饼所用的坚果中核桃仁应为 LY/T 1922-2010 中一等品、芝麻仁应为 GB/T 11761-2006 中一等品、杏仁应为 GB/T 20452-2006 中一级品等。

3、指标要求

1) 感官指标

感官指标决定了产品外观的宜人性，是影响消费者选择产品的重要因素之一。本标准沿用了 GB/T 19855-2015《月饼》中广式月饼的感官要求，确保广式月饼具有良好的感官指标。

2) 品质指标

由于广式月饼的主要特点是重油，皮薄、馅多。馅料选用有椰丝、橄榄仁、蜜橘饼、广式香肠、叉烧肉、咸蛋等。馅料的多少和质量直接影响月饼的品质。因此，除常规感官指标、净含量之外，在广式月饼产品标准中拟设定馅料含量、干燥失重、总糖、蛋白质（限果仁类、肉与肉制品类、水产制品类）、脂肪、酸价、过氧化值等理化指标。

与 GB/T 19855-2015《月饼》相比，本标准中果仁类、肉与肉制品类、水产制品类广式月饼的蛋白质含量设为不低于 6 g/100g，指标增加了 20%；蓉沙类、果仁类、果蔬类、肉与肉制品类、水产制品类和蛋黄类广式月饼的总糖含量降低 4%，设定为不高于 48 g/100g；所有类型广式月饼的限量含量均有一定比例增加，确保了广式月饼高质量。

3) 安全指标

广式月饼的安全指标应符合《粤港澳大湾区标准促进会 团体标准 安全基础要求 糕点》的规定。

4、检验方法和检验规则

本标准中感官分析、品质指标、安全指标等检测方法和检测规则均引用了现行的国家标准和行业标准，是依据现有的国家标准和行业标准而制定的，并针对广式月饼样品进行了验证，保证了检验方法的科学性和适用性。

5、标签标识

广式月饼的标签和标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6. 其他技术内容说明

无。

四、标准可能带来的经济和社会影响评估

广式月饼是广东省地方特色名点之一，由于选料精细和制作精巧，具有皮薄松软、口感独特、造型美观等特点，在广东、广西、香港、澳门、东南亚等地区享有盛誉。

《广式月饼》高品质产品标准的制定可以促使广式月饼生产企业在实际生产过程中提高自身要求，严控产品品质，生产出高品质产品，从而推动行业高标准、高质量、高价值发展，产生较高的经济效益；为湾区人民提供安全、高品质的广式月饼，提升湾区人民对美好生活的安全感、幸福感、满足感，具有较高的社会效益。

五、征求意见的采纳情况

/

六、其他应予以说明的事项

无。