

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/GBAS

## 粤港澳大湾区标准促进会团体标准

T/GBAS 2341.1—2021

### 广式月饼

Cantonese-style Mooncake

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省粤港澳大湾区标准促进会 发布



## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由广东省粤港澳大湾区标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：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）

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

粤港澳大湾区高品质食品标准  
(征求意见稿)



# 广式月饼

## 1 范围

本文件规定了粤港澳大湾区高品质食品广式月饼的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、产品追溯、其他。

本文件适用于粤港澳大湾区高品质食品广式月饼。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18357 地理标志产品 宣威火腿
- GB/T 19088 地理标志产品 金华火腿
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 19855 月饼
- GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LY/T 1922 核桃仁

SB/T 10004 中国火腿

T/GBAS 2108 粤港澳大湾区标准促进会团体标准 安全基础要求 糕点

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

### 3 术语和定义

GB/T 19855 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

（高品质）广式月饼 **cantonese-style mooncake**

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。

#### 3.2

摊塌 **superficies small bottom big**

月饼面小底大的变形现象。

#### 3.3

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。

### 4 产品分类

广式月饼按馅料和饼皮不同分为下列类型：

#### 4.1 蓉沙类

##### 4.1.1 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。

##### 4.1.2 豆蓉（沙）类

包裹以各种豆类为主要原料加工成馅的月饼。

##### 4.1.3 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%。

##### 4.1.4 杂蓉类

包裹以其他含淀粉的原料加工成馅的月饼。

#### 4.2 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。

#### 4.3 果蔬类

##### 4.3.1 枣蓉（泥）类

包裹以枣为主要原料加工成馅的月饼。

#### 4.3.2 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%。

#### 4.3.3 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。

#### 4.4 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%。

#### 4.5 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%。

#### 4.6 蛋黄类

包裹馅料中添加了咸蛋黄的月饼。

#### 4.7 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。

#### 4.8 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。

#### 4.9 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。

### 5 技术要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 中特制一等品质量要求的规定。

##### 5.1.2 白砂糖

应符合GB 13104 的规定。白砂糖应符合GB/T 317中优级品质量要求的规定。

##### 5.1.3 花生

应符合GB/T 1532 中1级品质量要求的规定。

##### 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 中食用植物油的规定。

##### 5.1.6 食用猪油

应符合 GB/T 8937 中一级品质量要求的规定。



5.1.7 鲜蛋

应符合 GB 2749 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 干果

应符合 GB 16325 的规定。

5.1.12 坚果

应符合 GB 19300 的规定。其中，核桃仁应符合 LY/T 1922-2010 中一等品质量要求的规定；芝麻仁 GB/T 11761-2006 中一等品质量要求的规定；杏仁应符合 GB/T 20452-2006 中一级品质量要求的规定。

5.1.13 腌腊肉制品

应符合 GB 2730 的规定。

5.1.14 芝麻

应符合 GB/T 11761 中一级品质量要求的规定。

5.1.15 火腿

应符合 SB/T 10004 中一级品质量要求的规定。其中宣威火腿应符合 GB/T 18357 中优级品质量要求的规定，金华火腿应符合 GB/T 19088 中特级品质量要求的规定。

5.1.16 月饼馅料

应符合 GB/T 21270 和其他相关国家标准和行业标准的规定。

5.1.17 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 生产卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

5.3 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

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



表 1 感官指标 (续)

项目		要求
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
	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

#### 5.4 品质指标

应符合表2的规定。

表 2 品质指标

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/100g) $\leq$	25	28	25	22	22	23	40	45	26
蛋白质/(g/100g) $\geq$	—	6	—	6	6	—	—	—	—
脂肪/(g/100g) $\leq$	24	35	23	35	35	30	18	22	30
总糖/(g/100g) $\leq$	48						40	45	40
馅料含量/(g/100g) $\geq$	68						32	52	52
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) $\leq$	5								
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	0.25								

注: 酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。

#### 5.5 安全指标

应符合 T/GBAS 2108 的规定。

#### 5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官指标分析

按 GB/T 19855 规定的方法测定。

### 6.2 品质指标检验

#### 6.2.1 干燥失重

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

#### 6.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

#### 6.2.4 总糖

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

#### 6.2.5 馅料含量

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

#### 6.2.6 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

#### 6.2.7 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法测定。

### 6.3 安全指标检验

按 T/GBAS 2108 规定的方法测定。

### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 抽样

从成品库同批产品的不同部位随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的需要。

### 7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括：感官指标、酸价、过氧化值、馅料含量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 7.3 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目。型式检验每半年1次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

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) 市场监督管理部门提出要求时。

#### 7.4 判定规则

- 7.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。
- 7.4.2 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准规定时，判为不合格品。

### 8 标签标识

- 8.1 标签和标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 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 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，应防止暴晒、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 产品追溯

应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

### 12 其他

生产活动应获得相应的食品安全管理体系或危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证。

---