

ICS 67.020  
CCS X 28



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19855—XXXX  
代替 GB/T 19855—2015

## 月饼质量通则

General quality of Moon cake

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 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。本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替了 GB/T 19855—2015《月饼》，与 GB/T 19855—2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 名称更改为《月饼质量通则》；
- 更改了规范性引用文件（见第 2 章，2015 年版的第 2 章）；
- 更改了月饼的定义（见 3.1，2015 年版的 3.1）；
- 更改了产品分类（见第 4 章，2015 年版的第 4 章）；
- 更改了原辅材料要求（见 5.1，2015 年版的 5.1）；
- 更改了感官要求和理化指标（见 5.2，2015 年版的 5.2）；
- 删除了卫生指标（见 2015 年版的 5.3）；
- 删除了食品添加剂要求（见 2015 年版的 5.4）；
- 更改了检验规则要求（见第 7 章，2015 年版的第 7 章）；
- 更改了标志和标签要求（见第 8 章，2015 年版的第 8 章）；

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会（SAC/TC488/SC1）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2005 年首次发布为 GB 19855—2005；
- 2015 年第一次修订为 GB/T 19855—2015；
- 本次为第二次修订。



# 月饼质量通则

## 1 范围

本文件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、标志和标签、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于月饼的生产、检验和销售。

## 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 1355 小麦粉

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/T 5737 食品塑料周转箱

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 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和/或食用淀粉、薯类粉、豆类、食用油脂等为原料，添加（或不添加）糖制成饼皮，包裹各种馅料，经加工而成，主要在中秋节食用的传统节日糕点。

### 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

月饼饼面和侧面凹缩的现象。

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

**皮馅分离** shell and stuffing separate

皮和馅料结合不牢，容易脱落和剥离的现象。

## 4 产品分类

### 4.1 按加工工艺分类

#### 4.1.1 烘烤类

以烘烤工艺为最终熟制工序的月饼。

#### 4.1.2 油炸类

以油炸工艺为最终熟制工序的月饼。

#### 4.1.3 蒸煮类

以蒸制、或煮制工艺为最终熟制工序的月饼。

#### 4.1.4 熟粉类

将米粉、淀粉及其制品、小麦粉或薯类粉等预先熟制，然后经制皮、包馅、成型的月饼。

### 4.2 按地方派式特色分类

#### 4.2.1 广式月饼

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、食用油脂等为原料，添加或不添加糖浆制成饼皮，经包馅、成形、刷蛋液（或刷植物蛋白液）、烘烤（或不烘烤）等工艺加工制成的口感柔软的月饼。广式月饼的代表品种有：广式蓉沙月饼、广式果仁月饼、广式蛋黄月饼等。

#### 4.2.2 京式月饼

以北京地区制作工艺和风味特色为代表的，以小麦粉、食用油脂等为原料，使用提浆工艺制作糖浆皮面团，或糖、水、油、小麦粉制成松酥皮或酥皮面团，经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的口感松软，香味浓郁的月饼。京式月饼的代表品种有：京式提浆月饼、京式自来白月饼、京式自来红月饼、京式大酥皮（翻毛）月饼等。

#### 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、糖、食用油脂等制成饼皮，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。苏式月饼的代表品种有：苏式蓉沙月饼、苏式果仁月饼、苏式果蔬月饼等。

#### 4.2.4 潮式月饼

以潮汕地区制作工艺和风味特色为代表的，以小麦粉或淀粉及其制品、食用油脂等为原料，添加或不添加糖（或糖浆）制成饼皮，包裹各种馅料，经加工制成的月饼。潮式月饼的代表品种有：潮式酥皮月饼、潮式水晶皮月饼、潮式奶油皮月饼等。

#### 4.2.5 滇式月饼

以云南地区制作工艺和风味特色为代表的，以使用小麦粉和/或杂粮粉、食用油脂等为原料制成饼皮，以云腿肉丁、各种果仁、食用花卉、食用菌等其中几种为馅料，经烘烤等工艺加工制成的月饼。滇式月饼的代表品种有：滇式云腿月饼、滇式云腿果蔬食用花卉月饼等。

#### 4.2.6 晋式月饼

以山西地区制作工艺和风味特色为代表的，以小麦粉、食用油脂、鸡蛋等为原料，添加或不添加糖制成饼皮，包裹各种馅料，经加工制成的月饼。晋式月饼的代表品种有：晋式蛋月烧月饼、晋式郭杜林月饼、晋式夯月饼、晋式提浆月饼等。

#### 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，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。琼式月饼的代表品种有：琼式果蔬月饼、琼式蓉沙月饼、琼式果仁月饼、琼式蛋黄月饼等。

#### 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，以白豆和/或芸豆等豆类、奶油（或其他乳制品）等为原料制成的饼皮，经制皮、包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的口感松酥或绵软的月饼。台式月饼的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、糖浆等制成松酥皮面团（或以小麦粉、糖、奶油制成松酥奶皮面团），经包馅、成型、刷蛋（奶酥除外）、烘烤等工艺加工制成的饼皮绵软、口感松酥的月饼。哈式月饼的代表品种有哈式川酥月饼、哈式提浆月饼、哈式奶酥月饼等。

### 4.3 其他类月饼

除4.1以外的加工方式和4.2以外的地方派式，以及使用其他饼皮和馅料制成的月饼。

## 5 原辅料、饼皮及馅料要求

### 5.1 原料

应符合相应的标准和国家有关规定。

### 5.2 辅料

应符合相应的标准和国家有关规定。

### 5.3 饼皮要求

#### 5.3.1 糖浆皮

以小麦粉、食用油脂、糖浆等为原料制成的饼皮。

#### 5.3.2 酥皮

以小麦粉、食用油脂、添加或不添加糖等制皮，小麦粉、食用油脂制酥，经包制而成的酥皮。

#### 5.3.3 混酥皮

使用小麦粉、水、胡麻油等食用油脂、糖和/或淀粉糖等原料制成的饼皮。

#### 5.3.4 蛋月烧（蛋糕）皮

使用鸡蛋液、小麦粉、食用油脂、糖（或不加）等原料经搅拌而成的半固态饼皮。

#### 5.3.5 水晶皮

以米粉和/或淀粉及其制品等配料经熟制成的透明状饼皮。

#### 5.3.6 冰皮

以糯米粉和/或淀粉及其制品、糖（或糖浆）等制成的饼皮。

#### 5.3.7 奶酥皮

使用小麦粉、奶油（或其他乳制品）、糖等为原料制成的饼皮。

#### 5.3.8 奶油皮

以小麦粉、淀粉及其制品、食用油脂、糖、奶油（或其他乳制品）等制成的饼皮。

#### 5.3.9 桃山皮

以白豆、芸豆等豆类、糖（或不加糖）、奶油、果料（或不加）、鸡蛋或蛋制品（或不加）等为原  
料制成的饼皮。

### 5.4 馅料要求

#### 5.4.1 基本要求



月饼馅料中不应使用鱼翅等野生保护动物食材，不宜使用燕窝等名贵珍稀食材。

#### 5.4.2 蓉沙馅

##### 5.4.1.1 莲蓉馅

以莲子为主要原料加工制成的馅料。按配方计算，在该类馅料中除油、糖、水这些配料以外，莲子的添加量100%，可称为纯莲蓉类；莲子的添加量不低于60%，可称为莲蓉类。

##### 5.4.1.2 豆蓉（沙）馅

以各种豆类为主要原料加工制成的馅。

##### 5.4.1.3 杂蓉馅

以其他含淀粉的原料为主要原料加工制成的馅。

#### 5.4.3 果仁馅

以果仁为主要原料加工制成的馅，按配方计算，馅料中果仁添加量应不低于20%。其中仅使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等五种果仁为主要原料，按照广东地区制作工艺加工制成的月饼可称为广式五仁月饼。使用其他五种果仁制成的月饼，可称为其他派式五仁月饼或直接称为五仁月饼。

#### 5.4.4 果蔬馅

##### 5.4.3.1 枣蓉（泥）馅

以枣及其制品为主要原料加工制成的馅。

##### 5.4.3.2 水果馅

以水果及其制品为主要原料加工制成的馅，按配方计算，馅料中水果或水果制品的添加量不低于25%，可称为XX水果月饼。水果或水果制品的添加量低于25%，可称为XX水果味月饼。

注：果干、果酱等水果制品的添加量应折算成原果添加量。

##### 5.4.3.3 蔬菜馅

以蔬菜及其制品为主要原料加工制成的馅，按配方计算，馅料中蔬菜及其制品的添加量不低于25%，可称为XX蔬菜月饼。蔬菜及其制品的添加量低于25%，可称为XX蔬菜味月饼。

注：蔬菜汁等蔬菜制品的添加量应折算成原菜添加量。

#### 5.4.5 肉与肉制品馅

以添加畜禽肉及其制品制成的馅，按配方计算，馅料中畜禽肉及其制品的添加量不得低于5%。

#### 5.4.6 水产品及水产制品馅

以添加水产品及其制品制成的馅，按配方计算，馅料中水产品及其制品的添加量不低于5%。

#### 5.4.7 流心馅（软心馅）

全部或部分呈半固态，并具有流动属性的馅料。

#### 5.4.8 自来白馅

以冰糖、桃仁、瓜仁、桂花或山楂糕等制成的馅。

#### 5.4.9 自来红馅

以熟小麦粉、芝麻油、瓜仁、桃仁、冰糖、桂花、青红丝等制成的馅。

#### 5.4.10 云腿馅

以云腿肉丁、食用油脂等为主要原料制成的馅，按配方计算，其中云腿肉丁添加量应不少于11%。

#### 5.4.11 食用花卉馅

以食用花卉为主要原料制成的馅，按配方计算，其中食用花卉添加量应不少于5%。

注：使用食用花卉制品的添加量应折算成原花卉添加量。。

### 6 技术要求

#### 6.1 感官要求

6.1.1 各派系月饼的感官要求应符合表 1-表 9 的规定。

6.1.2 广式月饼感官要求应符合表 1 的规定。

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、无跑糖及漏馅现象
色 泽	具有该品种应有色泽
组 织	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，馅料无夹生；果仁月饼果仁颗粒大小适宜，蛋黄月饼馅料应完全包裹蛋黄，流心月饼馅料细腻
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

6.1.3 京式月饼感官要求应符合表 2 的规定。

表2 京式月饼感官要求

项 目	要 求			
	京式提浆月饼	京式自来白	京式自来红	京式大酥皮（翻毛）月饼
形 态	块形整齐，花纹清晰，无破裂、漏馅、凹缩、塌斜现象，不凹底	圆形鼓状，块形整齐，不露馅	圆形鼓状，面印深棕红磨水戳，不露馅，无黑泡，块形整齐	外形圆整，饼面微凸，底部收口居中，不跑糖、不露馅
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	表面呈乳白色，底呈麦黄色	表面呈深棕黄色，底呈棕褐色，腰部呈麦黄色	表面呈乳白色，饼底部呈金黄色，不沾染杂色
组 织	饼皮细密，皮馅厚薄均匀，果仁馅月饼果料分布均匀无大空隙，蓉沙馅月饼皮馅无脱壳现象，无夹生	皮酥酥，皮馅比例均匀，不空腔	皮酥松不粘，馅料利口不粘，无大空洞	酥皮层次分明，包芯厚薄均匀，果仁馅月饼不偏皮，蓉沙馅月饼皮馅无脱壳现象，无夹生

滋味与 口感	饼皮松软，有该品种应有的 口味，无异味	松酥，有该品种应 有的口味，无异味	疏松绵润，有该品种应 有的口味，无异味	酥松绵软，有该品种应有的 口味，蓉沙馅月饼细腻油 润，无异味
-----------	------------------------	----------------------	------------------------	--------------------------------------

6.1.4 苏式月饼感官要求应符合表3的规定。

表3 苏式月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	外形圆整，面底平整，表面略呈扁鼓形；底部收口居中不漏底，无露酥、塌斜、跑糖、露馅现象
色 泽	具有该品种应有色泽，不沾染杂色，无污染现象
组 织	酥层分明，皮馅厚薄均匀，馅无夹生、大空隙；蓉沙月饼、果蔬月饼馅软油润，果仁月饼馅松不韧，果仁分布均匀
滋味与口感	具有该品种应有的风味，无异味
杂 质	正常视力无可见杂质

6.1.5 潮式月饼感官要求应符合表4的规定。

表4 潮式月饼感官要求

项 目	要 求		
	潮式酥皮月饼	潮式水晶皮月饼	潮式奶油皮月饼
形 态	呈扁圆形，外形完整、饱满、表面无明显凹缩、爆裂及露馅现象，有轻微掉皮现象。	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、方形或其他形态，外形完整、饱满、无明显凹缩、爆裂及露馅现象
色 泽	饼皮具有该品种应有的色泽	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		

6.1.6 滇式月饼感官要求应符合表5的规定。

表5 滇式月饼感官指标

项 目	要 求	
	滇式云腿月饼	滇式食用花卉月饼
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	有该产品应有形态，外形圆整，无漏馅，底部无明显焦斑，无正常视力可见杂质
色 泽	具有该品种应有色泽，无污染杂色	饼面褐黄，不焦糊
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	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，具有该品种应有的风味，无异味	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	

6.1.7 晋式月饼感官要求应符合表6的规定。

表6 晋式月饼感官要求

项 目	要 求			
	晋式蛋月烧月饼	晋式郭杜林月饼	晋式夯月饼	晋式提浆月饼

形态	块型整齐，无明显凹缩、塌斜和爆裂，无漏馅现象			
色泽	色泽均匀，腰、底部为棕红，表面为棕黄而不焦，不沾染杂色	色泽红棕色，表面有条纹状花纹，不沾染杂色	色泽红棕色，表面有星型花纹，不沾染杂色	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
组织	饼皮气孔均匀、松软绵软，皮馅厚薄均匀，无夹生	饼皮酥松，皮馅厚薄均匀，无大空洞，无杂质，无夹生	饼皮酥松，皮馅厚薄均匀，无大空洞，无杂质，无夹生	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	蛋香味浓郁，口感绵软	口感酥松，具有胡麻油特有的香味	口感酥松，具有红糖和果仁的香味	口感酥松、香味浓郁
杂质	正常视力无可见杂质			

6.1.8 琼式月饼感官要求应符合表7的规定。

表7 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、摊塌和漏馅现象
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	酥层明显，饼皮厚薄均匀，无夹生；果仁月饼、水产及水产制品月饼馅料无松散；果仁月饼果仁大小适宜，切面润泽；果蔬月饼、蓉沙月饼馅料油润
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

6.1.9 台式月饼感官要求应符合表8的规定。

表8 台式月饼感官要求

项目	要求
形态	外形饱满，轮廓分明，花纹清晰，没有明显凹缩和爆裂、塌斜、漏馅现象
色泽	具有该品种应有色泽
组织	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，馅料无夹生
滋味与口感	饼皮酥松或绵软，具有该品种应有风味，无异味
杂质	正常视力无可见杂质

6.1.10 哈式月饼感官要求应符合表9的规定。

表9 哈式月饼感官要求

项目	要求		
	哈式川酥月饼	哈式提浆月饼	哈式奶酥月饼
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，无漏馅、塌斜现象		
色泽	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	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	花纹表面浅黄色，花纹底部乳黄色泛白，饼底棕黄不焦
组织	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	皮馅厚薄均匀，无夹生，具有该品种应有的组织	皮馅厚薄均匀，馅心细腻无颗粒，无夹生、具有该品种应有的组织
滋味与口感	酥酥爽口，具有该品种应有的风味，无异味	口感香甜，具有该品种应有的风味，无异味	饼皮奶香浓郁，酥酥爽口，具有该品种应有的风味，无异味

杂质	正常视力无可见杂质
----	-----------

6.1.11 其他类月饼感官要求应符合表 10 的规定。

表10 其他类月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	外形饱满，轮廓分明，具有该品种应有的形态
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

## 6.2 理化要求

6.2.1 各派系月饼的理化要求应符合表 11-表 20 的规定。

6.2.2 广式月饼理化要求应符合表 11 的规定。

表11 广式月饼理化要求

项 目	指 标			
	广式蓉沙 月饼	广式果仁 月饼	广式蛋黄 月饼	广式果蔬月饼、肉与肉制品月饼、水产品 及水产制品月饼、流心月饼
干燥失重/(g/100g) ≤	25	28	23	30
蛋白质/(g/100g) ≥	—	5	—	5（肉与肉制品月饼、水产品 及水产制品月饼）
脂肪/(g/100g) ≤	24	35	30	35
总糖/(g/100g) ≤	50			50
馅料含量/(g/100g) ≥	65			65（流心月饼 50）

6.2.3 京式月饼理化要求应符合表 12 的规定。

表12 京式月饼理化要求

项 目	指 标			
	京式提浆月饼	京式自来白	京式自来红	京式大酥皮（翻毛）月饼
干燥失重/(g/100g) ≤	17			
脂肪/(g/100g) ≤	25			
总糖/(g/100g) ≤	40			
馅料含量/(g/100g) ≥	35			45

6.2.4 苏式月饼理化要求应符合表 13 的规定。

表13 苏式月饼理化要求

项 目	指 标			
	苏式蓉沙月饼	苏式果仁月饼	苏式肉与肉制品月饼	苏式果蔬月饼
干燥失重/(g/100g) ≤	24	22	30	28
蛋白质/(g/100g) ≥	—	5	5	--
脂肪/(g/100g) ≤	24	35	33	22
总糖/(g/100g) ≤	38	30	30	48
馅料含量/(g/100g) ≥	35			

6.2.5 潮式月饼理化要求应符合表 14 的规定。

表14 潮式月饼理化要求

项 目	指 标		
	潮式酥皮月饼	潮式水晶皮月饼	潮式奶油皮月饼
干燥失重/(g/100g) ≤	25	35	25
脂肪/(g/100g)	14~40	≤15	≤23
总糖/(g/100g) ≤	42		
馅料含量/(g/100g) ≥	50	25	60

6.2.6 滇式月饼理化要求应符合表 15 的规定。

表15 滇式月饼理化要求

项 目	指 标	
	滇式云腿月饼	滇式食用花卉月饼
干燥失重/(g/100g) ≤	10~22	10~22
脂肪/(g/100g) ≤	15~40	15~30
总糖/(g/100g) ≤	30	30
馅料含量/(g/100g) ≥	40	40

6.2.7 晋式月饼理化要求应符合表 16 的规定。

表16 晋式月饼理化要求要求

项 目	指 标			
	晋式蛋月烧月饼	晋式郭杜林月饼	晋式夯月饼	晋式提浆月饼
干燥失重/(g/100g) ≤	23	20		16
脂肪/(g/100g) ≤	33	25		23
总糖/(g/100g) ≤	39	39		35
馅料含量/(g/100g) ≥	35			

6.2.8 琼式月饼理化要求应符合表 27 的规定。

表17 琼式月饼理化要求

项 目	指 标					
	琼式果蔬月 饼	琼式蓉沙月 饼	琼式果仁月 饼	琼式肉与肉制 品月饼	琼式蛋黄月 饼	琼式水产制 品月饼
干燥失重/(g/100g) ≤	23	23	23	23	23	22
蛋白质/(g/100g) ≥	5	—	5	5	5	5
脂肪/(g/100g) ≤	25	25	25	23	25	25
总糖/(g/100g) ≤	35	40	30	30	30	30
馅料含量/(g/100g) ≥	50					

6.2.9 台式月饼理化要求应符合表 18 的规定。

表18 台式月饼理化要求

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

6.2.10 哈式月饼理化要求应符合表 19 的规定。

表19 哈式月饼理化要求

项 目	指 标		
	哈式川酥月饼	哈式提浆月饼	哈式奶酥月饼
干燥失重/(g/100g) ≤	20		
脂肪/(g/100g) ≤	30		
总糖/(g/100g) ≤	38		
馅料含量/(g/100g) ≥	35		

6.2.11 其他类月饼理化要求应符合表 20 的规定。

表20 其他类月饼理化要求

项 目	指 标
干燥失重/(g/100g) ≤	60
脂肪/(g/100g) ≤	50
总糖/(g/100g) ≤	45
馅料含量/(g/100g) ≥	22

注：已列举的各地方派式月饼代表品种外产品，参照此表执行。

### 6.3 净含量

预包装食品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 6.4 生产加工管理

应符合相应标准的有关规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官

取样品一份，去除包装，置于清洁的白色器皿中，在自然光条件下，目测其形态、色泽，检查有无异物，然后取2块用刀按四分法切开，观察其内部组织、品尝其滋味。

### 7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

### 7.4 粗脂肪

按GB 5009.6规定的方法测定。

### 7.5 总糖

按GB/T 23780规定的方法测定。

### 7.6 馅料含量

按GB/T 23780规定的方法测定。

## 7.7 净含量负偏差

按JJF 1070有关执行规定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

### 8.2 抽样

从每批成品中随机抽取有代表性的样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应按照本文件的规定进行检验，检验符合本文件要求后方可出厂。

8.3.2 出厂检验的项目包括但不限于感官要求、净含量和馅料含量。

### 8.4 型式检验

8.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含本文件规定的全部项目。

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批为不符合本文件。

#### 8.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判为型式检验不符合本文件。

## 9 标志和标签

9.1 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 凡是在商品名称中带有“月饼”字样的产品，都应执行本文件。

9.3 月饼产品的命名方式详见附录 A。

## 10 包装



10.1 月饼包装应符合 GB 23350 和其他国家相关法律法规的规定，包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.2 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

## 11 运输

10.1 运输工具应该清洁、干燥，产品不应与有毒、有害、有异味的物品混运，应防雨、防晒。

10.2 运输中应轻装、轻卸，不得重压。

## 12 贮存

12.1 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。

12.2 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。

## 附录 A

### 月饼产品命名方式

#### A.1 地方派式月饼命名方式

A.1.1 可以直接使用派式及其饼皮和/或馅料特色命名，如：广式纯白莲蓉月饼（广式月饼 莲蓉类、纯白莲蓉月饼 广式月饼）；京式自来红月饼（京式月饼 自来红、自来红 京式月饼）等。

A.1.2 在产品标签中已经按照地方派式标明产品类别的，可以直接使用其饼皮和/或馅料特色命名，如：双黄纯红莲蓉月饼（产品类别：广式月饼）；芝士流心月饼（产品类别：广式月饼）；抹茶月饼（产品类别：潮式酥皮月饼）等。

#### A.2 其他类月饼命名方式

A.2.1 以使用的饼皮和/或馅料命名，如：冰皮月饼、水晶皮凤梨月饼等。

A.2.2 以产品风味特色命名，如：浓缩咖啡月饼、乌龙月饼、黑巧克力月饼等。

### 参考文献

- [1] 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〔2005〕第75号令）
  - [2] 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
  - [3] 国家质量监督检验检疫总局《关于销售包装中独立包装标识问题的答复意见函》质检法函〔2009〕103号
  - [4] 《中华人民共和国国家发展和改革委员会 中华人民共和国工业和信息化部 中华人民共和国商务部 国家市场监督管理总局 公告》（2022年第5号）
-