

《月饼质量通则》（征求意见稿）国家标准

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

根据国家标准委《国家标准化管理委员会关于下达 2022 年第二批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2022〕22 号）文件要求，《月饼质量通则》（计划号：20220780-T-601）列入修订计划，由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会（以下简称“糕点分委会”）负责本标准的修订工作。

（二）组建标准起草工作组

2022 年 8 月，标准制定计划下达后，糕点分委会组织咀香园健康食品（中山）有限公司、广州酒家集团利口福有限公司、广东金九饼业有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、北京味多美食品有限责任公司、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、广州质量监督检测研究院、南京市食品药品监督管理局等单位组建了标准起草工作组。

起草工作组承担的工作如下：确定本文件结构框架，收集月饼质量指标监测数据，组织指标限值的讨论，组织标准

草案初稿、讨论稿、修订稿、征求意见稿、送审稿以及报批稿的讨论和修改。

(三) 主要工作过程

现行 GB/T 19855-2015《月饼》国家标准发布实施后，糕点分委会进行了标准的追踪评价和实施情况调查，于 2020 年汇总整理标准执行的相关数据，为标准修订提供技术信息，2020 年 6 月，完成《月饼质量通则》修订项目立项。

2022 年 8 月，起草工作组启动了标准的修订工作，明确了任务分工，确定了标准编制原则，制定了相应的修订计划。

2022 年 10 月 26 日，以腾讯视频会议的形式召开《月饼质量通则》国家标准修订启动会，形成标准草案在行业内部征求意见。

2023 年 2 月 2 日，以视频会议的形式召开《月饼质量通则》国家标准工作组研讨会。2 月 22 日，在北京再次召开标准研讨会，国家发展改革委、市场监管总局等有关国家部委领导出席本次会议，全国各主要月饼生产企业及相关单位共计 60 余人参加了此次会议。会议对《月饼质量通则》内容进行逐条讨论，最终形成标准征求意见稿。

二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容

在标准编制过程中，标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，并兼顾产业发展的实际情况，严

格掌握尺度，突出重点和特点，给企业产品创新空间，规范引领行业发展。

标准格式符合 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》和 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则第10部分：产品标准》的要求。

本标准在制定过程中主要参考了 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 23780《糕点质量检验方法》、GB/T 23812《糕点生产及销售要求》等。根据对所收集材料的整理、分析研究，结合实际调研结果，对 GB/T 19855-2015《月饼》进行了修订。

主要修订内容如下：

1、由于月饼产品品类繁多，工艺多样，原标准的术语和定义叙述不够完善，此次修订对原标准的术语和定义进行了修改和完善。增加“皮馅分离”，删除了不常用的“拔腰”等术语和定义，对术语的英文进行了全面调整。

2、产品分类由原来的“按加工工艺分类”、“按地方派式特色分类”两种，修改为“按加工工艺分类”、“按地方派式特色分类”及“其他类”三种。并且，取消原标准“按加工工艺分类”中的“热加工类”、“冷加工类”，对“按地方派式特色分类”的内容进行修改和完善，删除原标准条款中的具体产品类别表述，修改为仅列举代表性产品。

3、对原标准“5.1 原料和辅料”进行了修订，修改为“5

原辅料、饼皮及馅料要求”，增加了“饼皮”和“馅料”的要求。其中在“馅料要求”中明确提出了“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。”的基本要求。同时，在每种不同的馅料中增加或修改了相关原料添加量的要求。

4、对原标准“感官要求”的表述内容进行了修订，把原来分别具体到品种的感官内容进行合并整理，使感官内容更加准确、简洁。

5、对原标准“理化指标”进行了修订，广式月饼的代表品种理化指标保持不变，非代表品种整合为一项指标进行规定。京式月饼、苏式月饼、滇式月饼、晋式月饼、琼式月饼、台式月饼的理化指标不变，仅进行了格式合并。对潮式月饼和哈式月饼的“脂肪”指标，进行了调整。对其他类月饼理化指标进行部分调整，干燥失重由原标准规定的“ ≤ 38 ”，修改为“ ≤ 60 ”，脂肪由原标准规定的“ ≤ 55 ”，修改为“ ≤ 50 ”，总糖由原标准规定的“ ≤ 55 ”，修改为“ ≤ 45 ”。

6、删除原标准中的“5.3 卫生指标”和“5.4 食品添加剂”。对检验方法、检验规则、判定规则、标签标识、包装等要求进行修改和完善，删除召回的要求。

7、增加“附录 A 月饼产品命名方式”内容。

三、主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

月饼作为我国的传统节日食用的独特风味糕点。在我国有着悠久的历史，一直以来深受消费者的欢迎和喜爱。随着食品工业的发展，月饼产业发展迅速，不断由作坊式生产加工过渡到工业化生产加工，自动化和标准化加工水平不断提高，目前已形成较为规范和成熟的市场。同时，产品种类不断丰富，质量不断提升，月饼成为烘焙食品市场重要的支柱产品类型。

在 2005 年，GB 19855-2005《月饼》国家标准首次发布，对规范月饼行业提升产品质量提供了支撑作用。在 2015 年进行了第一次修订。现行 GB/T 19855-2015《月饼》国家标准 8 年的应用中，反映出一些问题。因此，从 2020 年开始，糕点分委会开展了该标准的修订前期准备研究工作。本次修订过程中，向行业内生产企业广泛征集意见，力求通过修订解决原标准存在的不足，为月饼行业的发展提供规范的指导，提升我国传统食品的市场竞争力。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

无。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准 of 推荐性国家标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。当中所涉及产品检验方法、检验规

则、食品添加剂、食品标签、包装等相关要求均直接引用相应的国家标准和行业标准中的规定。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、国家标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准作为推荐性国家标准，建议尽快发布实施。

八、贯彻国家标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

九、废止或替代现行相关标准的建议

本标准自实施之日起替代 GB/T 19855-2015 《月饼》。

十、其他应予说明的事项

为作好该修订版标准的连续性和节约产品包装资源，建议该标准实施日期延长至 18 个月。

国家标准《月饼质量通则》起草工作组

2023 年 3 月