



中华人民共和国国家标准

GB 19855—2005

月 饼

Moon cake

2005-09-02 发布

2006-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 技术要求	3
6 试验方法	5
7 检验规则	6
8 标签标志	7
9 包装	7
10 运输和贮存	8
附录 A(资料性附录) 单粒包装空位测定	9
附录 B(资料性附录) 部分地方风味月饼	10

前 言

本标准的5.1、5.4、5.5、8.1、8.2、8.4、9.3.1为强制性,其余条文为推荐性。

本标准是在SB/T 10351.1—2002《月饼 广式月饼》、SB/T 10351.2—2002《月饼 京式月饼》、SB/T 10351.3—2002《月饼 苏式月饼》和SB/T 10226—2002《月饼类糕点通用技术要求》商业行业标准实施两年的基础上,结合当前的市场环境、消费需求及月饼生产企业的生产技术和加工工艺而制定的。

本标准的附录A、附录B为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心、上海市粮油烘焙食品专业委员会负责起草。

本标准由哈尔滨商业大学、国家食品质量监督检验中心、中国焙烤食品糖制品工业协会、全国工商联烘焙业公会、北京好利来工贸有限公司、北京顺峰饮食娱乐有限公司、北京大三元酒家有限公司、北京榕香苑食品有限公司、北京中台德宽食品有限责任公司、广州永业食品有限公司、广州市珠江莲蓉食品有限公司、广州市广达香食品有限公司、广州酒家企业集团利口福(番禺)食品有限公司、广州番禺日美食品有限公司、广州市东轩食品有限公司、东莞市中堂广益食品添加剂实业有限公司、上海富尔礼乖宝宝食品有限公司、上海新侨食品有限公司、保定运昌保健食品有限公司、湖南衡东县衡金优质农产品有限公司参加起草。

本标准主要起草人:张丽君、汪国钧、张守文、宋全厚、周广军、谢拥葵、李晓军、岑耀辉、李强、杨会雄、任宽、李宪杨、钟铁、周发茂、吴家威、汪文陆、张名东、梁嘉臻、王伟亚、陈昱、牛玉辰、龙金平。

本标准为首次制定。

月 饼

1 范围

本标准规定了月饼的范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于符合本标准 3.1 规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
 GB 317 白砂糖
 GB 1355 小麦粉
 GB 2716 食用植物油卫生标准
 GB 2748 鲜蛋卫生标准
 GB 2749 蛋制品卫生标准
 GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 GB/T 3865 中式糕点质量检验方法
 GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
 GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定
 GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
 GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定
 GB/T 5737 食品塑料周转箱
 GB/T 6388 运输包装收发货标志
 GB 7099 糕点、面包卫生标准
 GB 7718 预包装食品标签通则
 GB/T 11761 芝麻
 GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
 GB 14884 蜜饯卫生标准
 GB 16325 干果食品卫生标准
 QB/T 2347 麦芽糖饴(饴糖)
 国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

月饼 moon cake

使用面粉等谷物粉、油、糖或不加糖调制成饼皮,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,造成饼皮破损并形成糖疙瘩的现象。

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

月饼按加工工艺、地方风味特色和馅料进行分类。

4.1 按加工工艺分类

4.1.1 烘烤类月饼:以烘烤为最后熟制工序的月饼。

4.1.2 熟粉成型类月饼:将米粉或面粉等预先熟制,然后制皮、包馅、成型的月饼。

4.1.3 其他类月饼:应用其他工艺制作的月饼。

4.2 按地方风味特色分类

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,使用小麦粉、转化糖浆、植物油、碱水等制成饼皮,经包馅、成形、刷蛋、烘烤等工艺加工而成的口感柔软的月饼。

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,配料上重油、轻糖,使用提浆工艺制作糖浆皮面团,或糖、水、油、面粉制成松酥皮面团,经包馅、成形、烘烤等工艺加工而成的口味纯甜、纯咸,口感松酥或绵软,香味浓郁的月饼。

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,使用小麦粉、饴糖、油、水等制皮,小麦粉、油制酥,经制酥皮、包馅、成形、烘烤等工艺加工而成的口感松酥的月饼。

4.2.4 其他:以其他地区制作工艺和风味特色为代表的月饼。

4.3 以馅料分类

4.3.1 蓉沙类

4.3.1.1 莲蓉类:包裹以莲子为主要原料加工成馅的月饼。除油、糖外的馅料原料中,莲籽含量应不低于60%。

4.3.1.2 豆蓉(沙)类:包裹以各种豆类为主要原料加工成馅的月饼。

4.3.1.3 栗蓉类:包裹以板栗为主要原料加工成馅的月饼。除油、糖外的馅料原料中,板栗含量应不低

于60%。

4.3.1.4 杂蓉类:包裹以其他含淀粉的原料加工成馅的月饼。

4.3.2 果仁类

包裹以核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁等果仁和糖等为主要原料加工成馅的月饼。馅料中果仁含量应不低于20%。

4.3.3 果蔬类

4.3.3.1 枣蓉(泥)类:包裹以枣为主要原料加工成馅的月饼。

4.3.3.2 水果类:包裹以水果及其制品为主要原料加工成馅的月饼。馅料中水果及其制品的用量应不低于25%。

4.3.3.3 蔬菜类:包裹以蔬菜及其制品为主要原料加工成馅的月饼。

4.3.4 肉与肉制品类

包裹馅料中添加了火腿、叉烧、香肠等肉与肉制品的月饼。

4.3.5 水产制品类

包裹馅料中添加了虾米、鱼翅(水发)、鲍鱼等水产制品的月饼。

4.3.6 蛋黄类

包裹馅料中添加了咸蛋黄的月饼。

4.3.7 其他类

包裹馅料中添加了其他产品的月饼。

5 技术要求

5.1 主要原料和辅料

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的规定。麦芽糖饴(饴糖)应符合QB/T 2347的规定。

5.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.4 鸡蛋

应符合GB 2748的规定。

5.1.5 咸蛋黄

5.1.5.1 感官要求:色泽桔红或黄色,球形凝胶体,有咸蛋正常气味,无异味。

5.1.5.2 卫生要求应符合GB 2749的规定。

5.1.6 蜜饯

应符合GB 14884的规定。

5.1.7 干果

应符合GB 16325的规定。

5.1.8 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.9 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.1.10 月饼馅料

具有该品种应有的色泽、气味、滋味及组织状态,无异味,无杂质。不应使用回收馅料。

5.1.11 其他原辅料

应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 广式月饼见表1。

表1 广式月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		外形饱满,表面微凸,轮廓分明,品名花纹清晰,无明显凹缩、爆裂、塌斜、堆塌和漏馅现象
色 泽		饼面棕黄或棕红,色泽均匀,腰部呈乳黄或黄色,底部棕黄不焦,无污染
组 织	薯沙类	饼皮厚薄均匀,馅料细腻无僵粒,无夹生,椰蓉类馅料色泽淡黄、油润
	果仁类	饼皮厚薄均匀,果仁大小适中,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,无色素斑点,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
	其他类	饼皮厚薄均匀,无夹生
滋味与口感		饼皮松软,具有该品种应有的风味,无异味
杂 质		正常视力无可见杂质

5.2.2 京式月饼见表2。

表2 京式月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		外形整齐,花纹清晰,无破裂、漏馅、凹缩、塌斜现象,有该品种应有的形态
色 泽		表面光滑,有该品种应有的色泽且颜色均匀,无杂色
组 织		皮馅厚薄均匀,无脱壳,无大空隙,无夹生,有该品种应有的组织
滋味与口感		有该品种应有的风味,无异味
杂 质		正常视力无可见杂质

5.2.3 苏式月饼见表3。

表3 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、漏馅现象,无大片碎皮;品名戳记清晰
色 泽		饼面浅黄或浅棕黄,腰部乳黄泛白,饼底棕黄不焦,不沾染杂色,无污染现象
组 织	薯沙类	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,果仁粒形分明、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
	其他类	酥层分明,皮馅厚薄均匀,无空心,无夹生
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

5.3 理化指标

5.3.1 广式月饼见表4。

表4 广式月饼理化指标

项 目	薯沙类	果仁类	果蔬类	肉与肉制品类	水产制品类	蛋黄类	其他类	
干燥失重/(%)	≤	25.0	19.0	25.0	22.0	22.0	23.0	企业自定
蛋白质/(%)	≥	—	5.5	—	5.5	5.0	—	—
脂肪/(%)	≤	24.0	28.0	18.0	25.0	24.0	30.0	企业自定
总糖/(%)	≤	45.0	38.0	46.0	38.0	36.0	42.0	企业自定
馅料含量/(%)	≥	70						

5.3.2 京式月饼见表5。

表5 京式月饼理化指标

项 目	要 求
干燥失重/(%)	≤ 17.0
脂肪/(%)	≤ 20.0
总糖/(%)	≤ 40.0
馅料含量/(%)	≥ 35

5.3.3 苏式月饼见表6。

表6 苏式月饼理化指标

项 目		薯沙类	果仁类	肉与肉制品类	其他类
干燥失重/(%)	≤	19.0	12.0	30.0	企业自定
蛋白质/(%)	≥	—	6.0	7.0	—
脂肪/(%)	≤	24.0	30.0	33.0	企业自定
总糖/(%)	≤	38.0	27.0	28.0	企业自定
馅料含量/(%)	≥	60			

5.4 卫生指标

按 GB 7099 规定执行。

5.5 净含量

净含量负偏差应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检查

取样品一份,去除包装,置于清洁的白瓷盘中,目测形态、色泽,然后取两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

6.2.1 馅料含量

取样品三块,分别以最小分度值为 0.1 g 感量的天平称净重后,分离饼皮与馅料,称取饼皮质量,按公式(1)计算:

$$X = \frac{m}{M} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X ——馅料含量，%；

m ——饼馅质量，单位为克(g)；

M ——饼总质量，单位为克(g)。

并以三块样品算术平均值计。

6.2.2 干燥失重的检验

按 GB/T 5009.3—2003 中直接干燥法测定。

6.2.3 蛋白质的检验

按 GB/T 5009.5 测定。

6.2.4 脂肪的检验

按 GB/T 5009.6—2003 中酸水解法测定。

6.2.5 总糖的检验

按 GB/T 3865 规定的方法测定。

6.3 卫生指标的检验

按 GB 7099 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。

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

按本标准第 5 章规定的全部项目进行检验。

7.2.1 季节性生产时应于生产前进行型式检验，常年生产时每六个月应进行型式检验。

7.2.2 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- 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

同一天同一班次生产的同一品种为一批。在市场上或者企业成品仓库内的待销产品中随机抽取。抽样件数见表 7。

表 7 抽样件数

每批生产包装件数(以基本包装单位计)	抽样件数(以基本包装单位计)
200(含 200)以下	3
201~800	4
801~1 800	5
1 801~3 200	6
3 200 以上	7

7.3.1 出厂检验时，在抽样件数中随机抽取三件，每件取出大于等于 100 g 的单件包装商品，以满足感官要求检验、净含量检验、卫生指标检验的需要。

7.3.2 型式检验时，在抽样件数中随机抽取三件，每件取出大于等于 300 g 的单件包装商品，以满足感

官要求检验,净含量、干燥失重、总糖、脂肪和卫生指标检验的需要。

7.3.3 微生物抽样检验方法:按照 GB/T 4789.24 的规定执行。

7.3.4 理化检验样品制备:检样粉碎混合均匀后放置广口瓶内保存在冰箱中。

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 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或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,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。

7.4.2.3 在检验和判定食品中食品添加剂指标时,应结合配料表各成分中允许使用的食品添加剂范围和使用量综合判定。

8 标签标志

应符合 GB 7718 和 GB 13432 的规定。

8.1 月饼名称

8.1.1 应符合本标准第 4 章的要求。使用“新创名称”、“奇特名称”、“商标名称”、“牌号名称”等时,应同时注明表明产品真实属性的准确名称。不得只标注代号名称、汉语拼音或外文缩写名称。

8.1.2 莲蓉类月饼应标示“纯莲蓉月饼”或“莲蓉月饼”,以示区别。

注:纯莲蓉月饼是指包裹以莲子为主要原料加工成馅的月饼。除油、糖外的馅料原料中,莲籽含量为 100%。

8.1.3 蔬菜类月饼应选择标示含量超过馅料总量 25% 或含量最高的蔬菜名称。

8.1.4 当几种月饼混装一盒时,在标明“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”之后,还应注明盒内月饼的具体名称。

8.2 配料清单

8.2.1 豆蓉(沙)类月饼应标示是何种豆制作的豆蓉(沙)。

8.2.2 果仁类月饼应标示所用每一种果仁的名称。

8.2.3 水果类月饼应标示使用的水果名称。

8.2.4 使用着色剂、防腐剂、甜味剂,应按 GB 7718 的规定标注。

8.2.5 当多种月饼产品混装一盒时,可以用一个包括所有产品的总配料清单,亦可使用每个产品各自的配料清单。

8.3 配料的定量标示

以某种配料作为月饼名称时,应标示其含量。

8.4 盒装月饼日期标示

当多种月饼产品混装一盒时,生产日期以最早生产的月饼的生产日期为准。

8.5 运输包装标志

应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

9 包装

9.1 月饼包装应符合国家相关法律法规的规定,应选择可降解或易回收,符合安全、卫生、环保要求的

包装材料。

9.2 月饼宜采用单粒包装。

注：单粒包装是指直接与月饼接触的封闭包装。

9.3 包装可有箱装、盒装等形式。包装应对月饼的品质提供有效保护。

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。

注：外盒包装是指由单粒包装组合而成的月饼销售包装。

9.3.3 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。

9.4 周转专用箱应使用食品专用箱，内填衬纸。食品专用箱应符合 GB/T 5737 要求。

10 运输和贮存

10.1 运输

10.1.1 运输车辆应符合卫生要求。

10.1.2 不得与有毒、有污染的物品混装、混运，应防止曝晒、雨淋。

10.1.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

10.2 贮存

10.2.1 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 不得接触墙面或地面，间隔应在 20 cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。

10.2.3 应勤进勤出，先进先出，不符合要求的产品不得入库。

附 录 A
(资料性附录)
单粒包装空位测定

A.1 仪器

容量为 500 mL 量筒, 330 mm 直尺。

A.2 辅助材料

细沙等细小颗粒材料。

A.3 测定方法

A.3.1 将包装盒内物品全部拿出, 将细沙倒入包装盒中, 用直尺沿盒口刮平, 将盒内细沙倒入量筒, 测得容积 V 。

A.3.2 将单粒包装放入外盒包装内, 将细沙倒入包装盒中, 用直尺沿盒口刮平, 将盒内细沙倒入量筒, 测得容积 V_1 。

A.3.3 打开单粒包装, 将月饼放入外盒包装内, 将细沙倒入包装盒中, 用直尺沿盒口刮平, 将盒内细沙倒入量筒, 测得容积 V_2 。

A.4 单粒包装空位百分比计算方法

按公式(A.1)计算:

$$y = \frac{V_2 - V_1}{V - V_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

y ——单粒包装空位百分比, %;

V_1 ——外盒包装空位, 单位为毫升(mL);

V_2 ——月饼空位, 单位为毫升(mL)。

附 录 B
(资料性附录)
部分地方风味月饼

B.1 京式月饼

以北京地区制作工艺和风味特色为代表的月饼。

B.1.1 提浆类

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、焙烤等工艺制成的饼面图案美观,口感酥不硬,香味浓郁的月饼。

B.1.1.1 感官要求见表 B.1。

表 B.1 提浆类感官要求

项 目		要 求
形 态		块形整齐,花纹清晰,无破裂、漏馅、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,果料均匀,无大空隙,无夹生,无杂质
	蓉沙类	饼皮细密,皮馅厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生,无杂质
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

B.1.1.2 理化指标见表 B.2。

表 B.2 提浆类理化指标

项 目		指 标	
		果 仁 类	蓉 沙 类
干燥失重/(%)	≤	14.0	17.0
脂肪/(%)	≤	20.0	18.0
总糖/(%)	≤	35.0	36.0
馅料含量/(%)	≥	35	

B.1.2 自来白类

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、成形、打戳、焙烤等工艺制成的皮松酥,馅绵软的月饼。

B.1.2.1 感官要求见表 B.3。

表 B.3 自来白类感官要求

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,皮馅均匀,不空腔,不偏皮,无杂质
滋味与口感	松软,有该品种应有的口味,无异味

B.1.2.2 理化指标见表 B.4。

表 B.4 自来白类理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(%) ≤	12.0
脂肪/(%) ≤	20.0
总糖/(%) ≤	35.0
馅料含量/(%) ≥	35

B.1.3 自来红类

以精制小麦粉、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、成形、打戳、焙烤等工艺制成的皮松酥,馅绵软的月饼。

B.1.3.1 感官要求见表 B.5。

表 B.5 自来红类感官要求

项 目	要 求
形 态	圆形鼓状,面印深棕红磨水戳,不青墟,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,馅利口不粘,无大空洞,不偏皮,无杂质
滋味与口感	疏松绵润,有该品种应有的口味,无异味

B.1.3.2 理化指标见表 B.6。

表 B.6 自来红类理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(%) ≤	15.0
脂肪/(%) ≤	25.0
总糖/(%) ≤	40.0
馅料含量/(%) ≥	35

B.1.4 京式大酥皮类(翻毛月饼)

以精制小麦粉、食用植物油等制成松酥绵软的酥皮,经包馅、成形、打戳、焙烤等工艺制成的皮层次分明,松酥,馅利口不粘的月饼。

B.1.4.1 感官要求见表 B.7。

表 B.7 京式大酥皮类(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;品名铃记清晰
组 织	果仁类 酥皮层次分明,包芯厚薄均匀,不偏皮,无夹生,无杂质
	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,无杂质
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

B.1.4.2 理化指标见表 B.8。

表 B.8 京式大酥皮类(翻毛月饼)理化指标

项 目	指 标	
	果 仁 类	蓉 沙 类
干燥失重/(%)	≤ 13.0	17.0
脂肪/(%)	≤ 20.0	19.0
总糖/(%)	≤ 36.0	38.0
馅料含量/(%)	≥ 45	

B.2 滇式月饼

以云南地区制作工艺和风味特色为代表的一类月饼。

B.2.1 云腿月饼

以面粉、火腿、白糖、食用油脂为主要原料,并配以辅料,经和面、制馅、包馅成形、烘烤等工艺而成的皮酥脆而软、馅甜咸爽口火腿味浓的月饼。

B.2.2 串饼类月饼

以面粉、鸡蛋、白糖、食用油脂为主要原料,并配以辅料,按一定工艺制作而成的串饼类月饼。

B.2.3 滇式月饼感官要求

B.2.3.1 云腿月饼应符合表 B.9 的规定。

表 B.9 云腿月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	凸圆形
色 泽	金黄色,不焦糊
组 织	皮馅分明,不漏馅,无杂质
滋味与口感	火腿香味浓郁,无异味

B.2.3.2 串饼类月饼应符合表 B.10 的规定。

表 B.10 串饼类月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	扁圆
色 泽	浅黄或荞面黄,不焦糊
组 织	表面有自然裂纹
滋味与口感	甜、酥,有各品种应有的口味,无异味

B.2.4 滇式月饼理化指标

B.2.4.1 云腿月饼应符合表 B.11 的规定。

表 B.11 云腿月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(%)	12~16
总糖(以蔗糖计)/(%)	18~28
脂肪/(%)	18~28
馅料含量/(%) \geq	50

B.2.4.2 串饼类月饼理化指标应符合表 B.12 的规定。

表 B.12 串饼类月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(%)	6~10
总糖(以蔗糖计)/(%)	18~28
脂肪/(%)	18~26
馅料含量/(%) \geq	50

B.3 潮式月饼

B.3.1 潮式月饼:以小麦粉、饴糖、油、水等制皮,小麦粉、油制酥,经制酥皮、包馅、成形、烘烤等工艺加工而成的口感酥脆的月饼,原产于广东潮汕地区。

B.3.2 潮式月饼感官要求见表 B.13。

表 B.13 潮式月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	外形圆整扁平,无露酥、僵缩、跑糖、漏馅现象,收口紧密
色 泽	饼面黄色,呈油润感,腰部黄中泛白,饼底棕黄、不焦,不沾染杂色
组 织	水晶类 微见酥层,饼馅均匀,馅料软而略韧,果料大小适中,无夹生,无杂质
	蓉沙类 微见酥层,饼馅均匀,馅料油亮,细腻,无夹生,无杂质
口 味	饼皮酥脆,不粘牙,具有该品种应有的风味,无异味

B.3.3 潮式月饼理化指标应符合表 B.14 的规定。

表 B.14 潮式月饼理化指标

项 目	指 标	
	水 晶 类	、 蓉 沙 类
干燥失重/(%)	12.0~18.0	13.0~23.0
脂肪/(%)	16.0~26.0	20.0~28.0
总糖/(%)	22.0~32.0	30.0~40.0
馅料含量/(%) \geq	50	50

B.4 晋式月饼(西法月饼)

B.4.1 晋式月饼:以山西地区制作工艺和风味特色为代表的一类月饼。

B.4.2 晋式月饼感官要求见表 B.15。

表 B.15 晋式月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		外形饱满、大小一致、无明显凹瘪、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
组 织	果仁类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,果料大小适中,拌和均匀,无夹生现象,无杂质
	椰蓉类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,拌和均匀,无夹生现象,无杂质
	蓉沙类	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,无杂质
	水果类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料中有大小适中的水果块,无夹生现象,无杂质
	果酱类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料色泽一致,无夹生现象,无杂质
	椒盐馅类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生现象,无杂质
	杂粮类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生现象,无杂质
口 味		饼皮松软,具有蛋香味和该品种应有的风味,无异味口

B.4.3 晋式月饼理化指标应符合表 B.16 的规定。

表 B.16 晋式月饼理化指标

项 目	指 标						
	果仁类	椰蓉类	蓉沙类	水果类	果酱类	椒盐类	杂粮类
干燥失重/(%)	12~18	10~16	12~18	13~19	12~18	11~17	11~17
脂肪/(%)	13~20	18~26	12~18	8~16	8~16	16~24	12~18
总糖/(%)	22~32	29~39	26~36	30~40	25~35	20~30	22~32
馅料含量/(%) \geq	50						

B.5 台式桃山皮月饼

B.5.1 台式桃山皮月饼:以白豆、糖、奶油、果料、蛋制品等为原料,经蒸豆、制皮、包馅、成形、烘烤等工艺而成的月饼。原产台湾地区。

B.5.2 台式桃山皮月饼感官要求见表 B.17。

表 B.17 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,没有明显凹瘪和爆裂、塌斜、漏馅现象
色 泽	饼面金黄或棕黄,腰部呈浅黄色,底部棕黄不焦,不沾染杂色
组 织	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅心细腻无僵粒,无夹生现象,无杂质
滋味与口感	饼皮松软,具有该品种应有风味,无异味

B.5.3 台式桃山皮月饼理化指标应符合表 B.18 的规定。

表 B.18 台式桃山皮月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(%)	10~23
脂肪/(%)	12~21
总糖/(%)	35~45
馅料含量/(%) \geq	45

B.6 冰皮月饼

B.6.1 冰皮月饼：以熟粉、糖、油等为原料，经制皮、包馅、成形等工艺而成的月饼。原产广东地区。

B.6.2 冰皮月饼感官要求见表 B.19。

表 B.19 冰皮月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	外形饱满，轮廓分明，花纹清晰，没有明显凹缩和塌斜、漏馅现象
色 泽	具有该品种有的色泽，不沾染杂色
组 织	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，馅心细腻无僵粒，无夹生现象，无杂质
滋味与口感	饼皮软糯，具有该品种应有风味，无异味

B.6.3 冰皮月饼理化指标应符合表 B.20 的规定。

表 B.20 冰皮月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(%) \leq	35
总糖(以蔗糖计)/(%) \leq	45
脂肪/(%)	12~22
馅料含量/(%) \geq	60