

# 团 体 标 准

T/KBKX 001 S—2019

---

## 滇式月饼

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2019 - 10 - 12 发布

2019 - 10 - 12 实施

昆明焙烤行业协会发布

## 前 言

滇式月饼是以小麦粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油和食用植物油为主要原料制成饼皮，并配以各类馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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 糕点、面包》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明焙烤行业协会提出并起草。

本标准主要起草人：蔡金林、赵建生、田严、钟读波、王伟、陈永元、尚延伟、李向楠、王选政。

# 滇式月饼

## 1 范围

本标准规定了滇式月饼的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉（添加或不添加荞麦粉、青稞粉、玉米粉）、白砂糖、麦芽糖、蜂蜜、食品添加剂、食用猪油和食用植物油为主要原料制成饼皮，并配以各类馅料，经包馅、成型、烘烤、冷却、包装等工艺制成的滇式月饼。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽肉产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

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 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 国家食品安全标准 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 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 14884 食品安全国家标准 蜜饯  
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
 GB 16325 干果食品卫生标准  
 GB/T 20883 麦芽糖  
 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  
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
 DBS 53/003 食品安全地方标准 云腿月饼  
 SB/T 10004 中国火腿  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局第75号令[2005] 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类

根据所使用的原材料分类：

- a) 果（酱）仁类月饼分为：伍仁月饼、叉烧月饼等。
- b) 蓉沙月饼分为：豆蓉（沙）月饼、莲蓉月饼、洗沙月饼、荞洗沙月饼、枣蓉（泥）月饼及板栗蓉月饼等。
- c) 果蔬类月饼分为：凤梨（味）月饼、水蜜桃（味）月饼、荔枝（味）月饼、草莓（味）月饼、哈密瓜（味）月饼、香橙（味）月饼、芒果（味）月饼、椰蓉（味）月饼、香梨（味）月饼、桔子（味）月饼、黄瓜（味）月饼、圣女果（味）月饼、苦瓜（味）月饼、雪莲果（味）月饼等。
- d) 鲜花类月饼分为：玫瑰花[重瓣红玫瑰花（*Rose rugosa cv .Plena*）]月饼、菊花月饼、金银花月饼、茉莉花月饼、桂花月饼、金雀花月饼、槐花月饼及玫瑰茄月饼等。
- e) 肉与肉制品类月饼分为：云（火）腿月饼、云（火）腿核桃仁月饼、云（火）腿松仁月饼、云（火）腿莲蓉月饼、云（火）腿红玫瑰花[重瓣红玫瑰花（*Rose rugosa cv .Plena*）]月饼、云（火）腿菊花月饼、云（火）腿松茸月饼、云（火）腿鸡枞月饼、云（火）腿蛋黄月饼、荞云（火）腿月饼、燕麦云（火）腿月饼、杂粮云（火）腿月饼及其他肉制品类月饼（牛肉月饼、叉烧月饼）等。
- f) 水产制品类月饼分为：虾仁月饼、鱼翅月饼、鲍鱼月饼、瑶柱月饼及云（火）腿虾仁月饼等。
- g) 蛋黄类月饼分为：莲蓉蛋黄月饼及莲蓉蛋黄云（火）腿月饼等。
- h) 鲜花饼分为：鲜花雪莲果饼、火腿鲜花饼、松露鲜花饼、荞麦鲜花饼、鲜花茶饼、冬瓜蓉鲜花饼、苦荞鲜花饼、玫瑰鲜花糕、软皮鲜花饼、坚果玫瑰饼、鲜花饼（椰香味）、猴菇鲜花饼、百合鲜花饼、山药鲜花饼、枣泥鲜花饼等。
- i) 其他类分为：白糖月饼、红糖月饼、大荞月饼、什锦果脯月饼、麻仁月饼、抹茶月饼、绿茶月饼、普洱茶月饼、红茶月饼、巧克力月饼、咖啡月饼、可可月饼、三鲜月饼、鸡枞月饼、松茸月饼、香菇月饼、白糖白饼、白糖红饼、洗沙白饼及洗沙红饼、荞串饼、麦串饼、炭烧月饼等。

### 4 技术要求

## 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 食用猪油：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 火腿：应符合 SB/T 10004 或相关产品食品安全标准及有关规定。
- 4.1.5 畜、禽肉类及肉制品：应符合 GB 2707 与 GB 2730 或相关产品食品安全标准及有关规定。
- 4.1.6 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.9 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.10 干果：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.11 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.12 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.13 月饼馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 重瓣红玫瑰花等可食用花卉：应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.16 荞麦粉、果仁、豆类、水果及其制品、蔬菜及其制品：应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.17 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

## 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法	
形 态	外型完整、丰满、表面可略鼓，底部平整，不收缩，不凹底、不破裂，无凹缩、无塌斜、无漏馅现象。	取样品一份，去除包装，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。	
色 泽	具有相应产品类型固有的色泽，色泽均匀，有光泽，无污染现象。		
组 织	果仁类		饼皮厚薄均匀，果仁大小适中，拌和均匀，无夹生
	蓉沙类		饼皮厚薄均匀，馅料细腻无疆粒，无夹生，椰蓉类馅芯呈应有色泽、油润
	果蔬类		饼皮厚薄均匀，馅芯具有该产品固有的色泽，拌和均匀，无夹生
	蛋黄类		饼皮厚薄均匀，无夹生
	鲜花类		饼皮厚薄均匀，软硬适中，有花瓣、馅心松软，无夹生
	肉制品类		饼皮厚薄均匀，软硬适中，肉与肉制品分布均匀，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
	鲜花饼类		外形规整，无漏馅现象，无明显焦斑，饼皮厚薄均匀，无夹生，无糖块
其他类	饼皮厚薄均匀，无夹生		
滋味与口感	具有相应产品类型固有的气味和滋味，无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

## 4.3 理化指标

- 4.3.1 果仁类、蓉沙类、果蔬类、鲜花类、蛋黄类月饼理化指标应符合表 2 的规定。

表2 果仁类、蓉沙类、果蔬类、鲜花类、蛋黄类月饼理化指

项 目	指 标					检验方法
	果仁类	蓉沙类	果蔬类	鲜花类	蛋黄类	
干燥失重, g/100g	≤	25.0				GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.0	—			GB 5009.5
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤	45.0				GB 5009.8
脂肪, g/100g	≤	30.0				GB 5009.6
馅料含量, g/100g	≥	40				GB/T 23780
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0				GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25				GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5				GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22

4.3.2 肉与肉制品类、水产制品类、其他类月饼理化指标应符合表 3 的规定。

表3 肉与肉制品类、水产制品类、其他类月饼理化指

项 目	指 标				检验方法
	肉与肉制品类		水产制 品类	其他类	
	云 (火) 腿类	其他肉与 肉制品类			
干燥失重, g/100g	≤	25.0			GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	4.0		—	GB 5009.5
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≤	45.0			GB 5009.8
脂肪, g/100g	≤	30.0			GB 5009.6
馅料含量 <sup>a</sup> , g/100g	≥	40.0			GB/T 23780
火腿丁含量 (仅限火腿月饼火腿丁), g/100g	≥	11.0	—		DBS 53/003
火腿丁含量 (仅限火腿果蔬食用花卉类月饼), g/100g	≥	7.0	—		
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5 <sup>b</sup>	5		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4			GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22

<sup>a</sup> 仅限于含馅类检验。 <sup>b</sup> 仅限于饼皮检验。

4.3.3 鲜花饼、雪莲果饼理化指标应符合表 4 的规定。

表4 鲜花饼理化指标

项 目	指 标			检验方法
	含肉类		非含肉类	
	云（火） 腿类	其他肉与 肉制品类		
干燥失重, g/100g	≤	35		GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤	25		GB 5009.8
粗脂肪, g/100g	≤	30		GB 5009.6
馅料含量, g/100g	≥	40		GB/T 23780
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	5 <sup>a</sup>	5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22

<sup>a</sup> 仅限于饼皮检验。

#### 4.4 微生物指标

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	100			GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 的规定执行。				

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

## 5.2 抽检

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于25kg，抽样数量为2kg（不少于6个独立包装），样品分为两份，一份检验，一份备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目包括：感官要求、净含量、干燥失重、馅料含量（含馅料类检验项目）、菌落总数、大肠菌群。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格。其余项目不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应洁净、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、贮存、运输条件下，产品保质期为45天。