ICS
CCS

T/HNSPXH

河 南 省 食 品 科 学 技 术 学 会 团 体 标 准

T/HNSPXH XXX—2024

永式月饼

Yong Style Mooncake

征求意见稿

2024 - XX - XX 发布 2024 - XX - XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

永式月饼

1 范围

本文件规定了永式月饼的范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、原辅料、饼皮及馅料、技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于永式月饼的生产、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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 2760 食品添加剂

GB 2762 污染物限量

GB 7099 糕点、面包

GB/T 5737 食品塑料周转箱

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 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

GB 29921 致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 永式酥脆类月饼 Yong style crispy mooncakes

以河南永城地区制作工艺和风味特色为代表，使用小麦粉、食用油脂、糖浆等制成酥脆皮面团，使用经炒制的小麦粉、食用油脂、糖类和经过或者不经过油炸、烘烤等预处理的坚果、籽类、果脯、调味

料等原料制成馅料，经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成具有饼皮酥脆、馅料松散特点的月饼，如花生酥月饼、白芝麻酥月饼、黑芝麻酥月饼、椒盐酥月饼等。

3.2　永式松软类月饼　Yong style fluffy mooncakes

以河南永城地区制作工艺和风味特色为代表，使用小麦粉、食用油脂、糖浆等制成松软皮面团，使用经过或者不经过油炸、烘烤等预处理的果蔬、杂粮、蛋与蛋制品、肉与肉制品、水产及其制品、食用花卉、坚果、籽类、果脯、食用油脂、糖类、调味料等原料制成馅料，经包馅、成型、烘烤等加工方式制成的具有饼皮松软或绵软、馅料软糯特点的月饼，如奶香椰蓉月饼、巧克力蔓越莓椰蓉月饼、五仁月饼、莲蓉蛋黄月饼、红豆月饼、枣蓉月饼、流心巧克力月饼、榴莲软心月饼、枣+核桃月饼、红豆流心奶黄月饼等。

3.3　塌斜　crustfault

月饼高低不平整、不周正的现象。

3.4　摊塌　crustdeformation

月饼面小底大的变形现象。

3.5　凹缩　crust　shrinkage

月饼饼面和侧面凹馅的现象。

3.6　跑糖　sugar leakage

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　under baked

月饼未烤透而产生的腰部呈青色的现象。

4　产品分类

按照月饼饼皮的滋味与口感分为：

永式酥脆类月饼：饼皮酥脆。

永式松软类月饼：饼皮松软或绵软。

5　原辅料、饼皮及馅料

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

使用小麦粉 、食用油脂、糖浆等制成的糖浆皮。

5.4 馅料

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

5.4.2.1 莲蓉馅

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

5.4.2.2 豆蓉(沙)馅

以各种豆类及其制品为主要原料加工制成的馅。

5.4.2.3 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，馅料中果仁总体添加量应不低于20%。其中使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、西瓜籽仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻仁、花生仁等任意五种果仁为主要原料，加工制成的月饼可直接称为五仁月饼。

5.4.4 果蔬馅

5.4.4.1 枣蓉(泥)馅

以枣或枣制品为主要原料加工制成的馅。按配方计算，在该类馅料中除油、糖、水这些配料和食品添加剂以外，枣或枣制品(折算成枣)的添加量为100%，可称为纯枣蓉(泥)月饼；枣或枣制品(折算成枣)的添加量不低于60%，可称为枣蓉(泥)月饼。

5.4.4.2 水果馅

以水果或水果制品为主要原料加工制成的馅。按配方计算，馅料中水果的添加量或水果制品(折算成水果)的添加量不低于25%，可称为××水果月饼；馅料中水果的添加量或水果制品(折算成水果)的添加量不低于10%，可称为 ××水果味月饼。

5.4.4.3 蔬菜馅

以蔬菜或蔬菜制品为主要原料加工制成的馅。按配方计算，馅料中蔬菜的添加量或蔬菜制品(折算成蔬菜)的添加量不低于25%，可称为××蔬菜月饼；馅料中蔬菜的添加量或蔬菜制品(折算成蔬菜)的添加量不低于10%，可称为××蔬菜味月饼。

5.4.5 蛋黄馅

添加咸蛋黄及其制品制成的馅。按配方计算，馅料中咸蛋黄及其制品的添加量应不低于8%。

5.4.6 肉与肉制品馅

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应不低于5%。

5.4.7 水产品及水产制品馅

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应不低于10%。

5.4.8 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。

5.4.9 云腿馅

以云腿肉、食用油脂等为主要原料制成的馅。按配方计算，馅料中云腿肉的添加量应不低于11%。

5.4.10 食用花卉馅

以食用花卉或食用花卉制品为主要原料制成的馅。按配方计算，馅料中食用花卉的添加量或食用花卉制品(折算成食用花卉)的添加量应不低于10%。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表1、表2的规定。

表 1 永式酥脆类月饼感官要求

项目	要求	检验方法
形态	块形整齐，花纹清晰，无破裂、漏馅、凹缩、塌斜现象，不凹底。	取样品1份，去除包装，置于洁

色泽	表面光润，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	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。	
滋味与口感	具有该品种应有的口味，无异味；饼皮酥脆。	
杂质	正常视力无可见异物。	

表 2 永式松软类月饼感官要求

项目	要求	检验方法
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。	取样品1份，去除包装，置于洁净的白色器皿中，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，观其内部、尝其滋味、嗅其味道、品其口感。
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；果仁馅月饼果仁颗粒大小适宜，蓉沙馅月饼皮馅无脱壳现象，蛋黄月饼馅料应完全包裹蛋黄，流心月饼馅料具有一定的流动性，其他馅月饼具有该品种应有的组织。	
滋味与口感	具有该品种应有的风味，无异味；饼皮绵软。	
杂质	正常视力无可见异物。	

6.2 理化要求

应符合表3、表4的规定。

表 3 永式酥脆类月饼理化要求

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	8	GB 5009.3
脂肪/(g/100g) ≤	40	GB 5009.6
总糖/(g/100g) ≤	25	GB/T 23780
馅料含量/(g/100g) ≥	35	GB/T 23780

表 4 永式松软类月饼理化要求

项 目	指标	检验方法

	蓉沙月饼	果仁月饼	蛋黄月饼	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、食用花卉月饼等月饼	
水分/(g/100g) ≤	25	18	25	25	GB 5009.3
脂肪/(g/100g) ≤	30	40	35	40	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g) ≥	—	5	—	-	GB 5009.5
总糖/(g/100g) ≤	40				GB/T 23780
馅料含量/(g/100g)≥	40				GB/T 23780

6.3 酸价、过氧化值

酸价、过氧化值应符合GB 7099的规定。

6.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

6.5 微生物限量

6.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

6.5.2 微生物的指示菌限量应符合 GB 7099 的规定。

6.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760和国家卫生健康委相关公告的规定。

6.7 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按 JJF1070 有关的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

7.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

7.3 出厂检验

出厂检验的项目包括感官要求、水分、净含量和馅料含量，每批产品应按本文件规定的出厂项目进行检验合格后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 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。

7.4.2 型式检验项目包含第 6 章规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，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，复验仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

7.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。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，复验仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求；微生物指标有一项不合格时，即判定该批产品为不合格，不得复检。

8 标志和标签

8.1 储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

8.2 本文件 5.4 馅料中有相关添加量要求的都应在产品的标签中标示出各对应配料的添加量。

8.3 月饼产品的命名方式按附录 A 的规定。

9 包装

9.1 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。

9.2 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

10 运输

10.1　运输工具应清洁、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，不应重压。

11　贮存

11.1　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。

11.2　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 酥类月饼命名方式

以使用的饼皮和或馅料和或风味特色命名，如花生酥月饼、白芝麻酥月饼、黑芝麻酥月饼、椒盐酥月饼等。

A.2 松软类月饼命名方式

以使用的饼皮和或馅料和或风味特色命名，如奶香椰蓉月饼、巧克力蔓越莓椰蓉月饼、五仁月饼、莲蓉蛋黄月饼、红豆月饼、枣蓉月饼、流心巧克力月饼、榴莲软心月饼、枣+核桃月饼、红豆流心奶黄月饼等。