

全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会

《月饼质量通则》(GB/T 19855—2023) 国家标准问答

GB/T 19855—2023《月饼质量通则》国家标准于2023年9月7日发布，2024年4月1日正式实施。标准发布后，行业内相关生产企业、检验机构等高度关注，全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会(TC488/SC1)陆续收到相关单位对新版标准部分内容的咨询问题。为开展好标准的宣贯工作，做好标准的实施，全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会收集汇总相关咨询问题，组织起草工作组编写了《月饼质量通则国家标准问答》，对咨询的问题进行了逐一解答，具体内容详见如下：

1. 哪些月饼属于GB/T 19855-2023 中“4.3 其他月饼 未包含在4.1和4.2分类中的月饼”范围内的产品？

答：以下月饼属于GB/T 19855-2023 的“4.3 其他月饼”规定的范畴：

(1) 其他工艺月饼。即采用了烘烤、油炸、蒸煮、熟粉工艺以外的工艺生产的月饼。

(2) 其他派式的月饼。即除本标准中列明的9种地方派式以外的其他地方派式月饼，如：温州瓯式月饼（桥墩月饼）、川式月饼等。

(3) 创新型月饼。即不属于任何地方派式的月饼。

2. 哪些月饼可以按照本标准中“其他月饼”的感官和理化要求执行？

答：可以执行“其他月饼”感官和理化要求的月饼如下：

（1）在产品标签上按照本标准 4.1 加工工艺分类标注的，但不属于 9 种地方派式代表产品的，可以按照“其他月饼”的感官和理化要求执行。

例如：荞麦花生酥月饼 产品类别：烘烤类；川式酥皮豆沙月饼 产品类别：油炸类。

（2）在产品标签上按照本标准 4.2 列出的 9 种地方派式标注，但不属于 9 种地方派式代表产品的月饼（同时按照本标准 4.1 加工工艺分类标注或不标注的），可以按照“其他月饼”的感官和理化要求执行。例如：广式玫瑰月饼或苏式桂花月饼 产品类别：烘烤类。

（3）属于 4.3 其他月饼范畴的。

3. 月饼皮中的“糖”是否包含“糖浆”等？

答：新版月饼标准中定义 3.1 提及“添加（或不添加）糖制成饼皮”，该定义适用于所有分类的月饼。其中的“糖”，包括各种形式的食糖，如砂糖、蔗糖、红糖、黑糖等，以及淀粉糖浆、麦芽糖浆、饴糖（糖浆）等。而对于仅使用了糖醇等甜味剂的月饼属于“可不添加糖”的情况，也符合“月饼”的定义。

4. 使用超过 5 种果仁的月饼，且果仁的总添加量超过 20%，产品是否可以命名为“五仁月饼”？

答：超过五种果仁的月饼，可以命名为“果仁月饼”；也可以按果仁种类数量命名，如：六仁月饼，七仁月饼等。但是不能直接命名为“五仁月饼”。

5. 若广式月饼馅料中使用了核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁

以外的果仁代替上述五种果仁的一种或多种，该类月饼应该如何命名，产品标签应如何标识？

答：使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁五种以外的果仁（代替上述五种果仁的一种或多种果仁）制作馅料，按照广东地区制作工艺生产的月饼，可以命名为“广式果仁月饼”或“五仁月饼”等，但不可以命名为“广式五仁月饼”。

此类产品可以在产品标签标识如：“产品名称：五仁月饼或果仁月饼等，产品类型：广式果仁月饼”。

只有仅使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁五种果仁作为馅料，按照广东地区制作工艺生产的月饼才能使用“广式五仁月饼”作为产品名称。

6. 若水果馅中，添加了两种或以上水果，两种或以上水果的总添加量超过 25%，而单个水果的添加量小于 25%，是否还能称为××水果月饼？同问蔬菜馅。命名时是否一定要把水果、水果味、蔬菜、蔬菜味体现在产品名称上，比如草莓味月饼还是草莓水果味月饼？产品标签应该如何标水果或蔬菜的添加量？

答：（1）如月饼馅料中添加了 2 种或以上水果，并且按照配方计算，水果的总添加量超过 25%时，可称为“××水果月饼”，其中，添加量最多的或提供主要风味的水果可作为主要的命名元素，如分别添加了 15%苹果、10%草莓和 10%梨的水果馅，可以命名为“苹果水果月饼（苹果月饼）”、“苹果草莓水果月饼（苹果草莓月饼）”、苹果草莓梨水果月饼（苹果草莓梨月饼）”。蔬菜馅同理。

（2）命名时，符合本标准中水果、水果味、蔬菜、蔬菜味添加比例要

求的，产品可以命名为“水果月饼”“水果味月饼”“蔬菜月饼”“蔬菜味月饼”。但命名中不必非要加上“水果”“蔬菜”字样，可仅使用具体的水果、蔬菜的名称。

(3) 水果(蔬菜)馅和水果(蔬菜)的添加量在产品标签上可以标识为：“按照配方计算，馅料中水果(蔬菜)的总添加量为 $\times\times\%$ ”。

7. 水果制品(折算成水果)是否可以供应商提供的折算比例进行计算？

答：折算比例可以直接跟供应商索取后进行折算。

8. 如果馅料中水果添加量或水果制品(折算成水果)添加量低于10%或没有添加水果或水果制品实物，只加入了香精香料，是否属于水果味月饼，还是属于其他类月饼？应该如何命名？

答：水果添加量或水果制品(折算成水果)添加量未达到本标准要求，添加量低于10%的产品，或者无水果或水果制品实物添加、只使用了香精香料的产品，不得使用“水果”“水果味”命名该月饼，应按月饼派式和馅料中主要原料的类别进行命名；该产品是否属于“其他类”要根据产品配料和工艺等具体情况进行判断。

9. 除滇式食用花卉月饼外，其他派式月饼在6.1感官要求和6.2理化要求中均无食用花卉类别，那么食用花卉馅是否仅限用于滇式月饼？若其他派式月饼使用了食用花卉或其制品制作馅料，食用花卉或其制品添加量是否需要满足标准规定？此类月饼应执行什么感官要求和理化要求？

答：(1) 食用花卉馅不仅限于滇式月饼，其他(派式)月饼也可以使用食用花卉馅。由于食用花卉馅为滇式月饼的主要代表产品之一，所以本标准中规定了该代表品种的理化指标。其他派式月饼如果使用食用花卉作

为馅料，则饼皮应符合该派式月饼的要求，馅料中食用花卉的添加比例应符合本标准的要求。

(2) 这类月饼的感官和理化要求可以按照“其他月饼”的感官和理化要求执行。

10. 《月饼质量通则》删除了卫生指标、食品添加剂的要求，取消了菌落总数、大肠菌群作为出厂检验项目，但 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》是强制性国家标准，月饼的微生物限量是不是应该执行 GB 7099 的要求？生产厂家是否要监控月饼的微生物指标？微生物指标的监测频率是不是由企业自定？

答：《月饼质量通则》属于推荐性食品质量国家标准，按照食品质量标准的体例，标准文本中删除了有关食品安全指标的要求，但月饼属于糕点，月饼的微生物限量等各项安全指标必须符合强制性国家标准 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》的规定，生产厂家也应监控月饼的微生物指标，监测频率由企业根据实际情况自定。

11. 《月饼质量通则》条款 8.3 表述为“出厂检验的项目包括但不限于感官要求、水分、净含量和馅料含量”，那出厂检验项目只检测感官要求、水分、净含量和馅料含量是否符合标准要求？

答：出厂检验项目只检测感官要求、水分、净含量和馅料含量符合国家标准《月饼质量通则》要求。

12. 如何理解和执行条款 9.3 “月饼产品的命名方式按附录 A 的规定”

答：应按以下方式执行 9.3 和附录 A 的规定：

本标准中有明确规定的地方派式月饼，应标示所属地方派式的类别，并同时标示能体现该地方派式月饼特征的饼皮和/或馅料特色的名称，标示

形式可根据附录 A.1 中的示例，由企业根据实际情况标识，派式（类别）、风味的排列顺序可适当调整。

本标准中无明确规定的，属于“其他类别”的月饼，可根据附录 A.2 的规定，采用以下方式命名：（1）同时标示饼皮和馅料的名称；（2）以特征性饼皮或馅料命名；（3）以产品风味特色命名，“风味特色”包括产品的工艺、质构、滋味、气味和其他感官特征。

13. 附录 A 中 A.1 列举的命名方式是否是强制性要求，如举例为“广式纯白莲蓉月饼”，是否可以理解为可用，但不仅限于以下命名方式，比如也可以命名为纯白莲蓉广式月饼。

答：本标准中的规范性附录 A 规定了月饼的命名方式，并以“广式纯白莲蓉月饼”举例说明了命名规则的具体应用方式。在命名具体产品时，应按本标准附录 A 的命名规则执行，但在不违反附录 A 命名规则的前提下，可适度调整词序。“纯白莲蓉广式月饼”符合本标准的命名规则，虽未收录在附录 A 的举例当中，但也可使用。

14. 如何理解并执行 9.2 “本文件 5.4 馅料中有相关添加量要求的，都应在产品标签中标示出各对应配料的添加量”？这项规定如何在产品标签中具体标识？这项规定与月饼产品命名是什么关系，这类月饼该如何命名？

答：（1）本标准 5.4 馅料中有相关添加量要求的这类产品与月饼产品命名是有直接关系的。

（2）标准 5.4 中，对“莲蓉馅”“果仁馅”“枣蓉（泥）馅”“水果馅”“蔬菜馅”“蛋黄馅”“肉与肉制品馅”“水产及水产制品馅”“云腿馅”和“食用花卉馅”都规定了配料添加比例的要求，使用了相关配料的馅料

且在产品名称中仅体现了单一馅料成分的月饼，无论是归属于 4.1、4.2、4.3 分类中的哪一个类别，均应在产品标签中标示出各对应配料的添加量。

例如：

①芒果凤梨草莓月饼（属于水果馅）应在标签中标识水果的总添加量；

②广式纯白莲蓉月饼（属于莲蓉馅）应在标签中标识莲子的添加量；

③哈式五仁月饼（属于果仁类）应在标签中标识果仁的总添加量；

④叉烧月饼（属于肉与肉制品馅）应在标签中标识叉烧的添加量；

⑤滇式云腿月饼（属于云腿馅）应在标签中标识云腿肉的添加量；

⑥苏式玫瑰月饼（属于食用花卉馅）应在标签中标识玫瑰花的添加量。

（3）如果月饼产品的名称中出现了两种或两种以上标准 5.4 中有相关添加量要求的馅料成分，则按照月饼产品名称中第一位出现的馅料成分标识相应的添加量（并以此作为判断该产品执行理化指标类别的依据），其他馅料成分的添加量由企业自愿选择是否标识。

例如：

①一款月饼产品如果命名为：广式蛋黄肉松月饼（则判定其执行广式蛋黄月饼的感官和理化指标），企业需要在产品的标签上标注蛋黄的添加量（肉松的添加量可以由企业自愿选择是否标识）；月饼产品如果命名为：广式肉松蛋黄月饼则，（判定其执行广式肉与肉制品月饼的感官和理化指标），企业需要在产品的标签上标注肉松的添加量（蛋黄的添加量可以由企业自愿选择是否标识）。

②一款月饼产品如果命名为：广式蛋黄果仁豆沙月饼（则判定其执行广式蛋黄月饼的感官和理化指标），企业需要在产品的标签上标注蛋黄的添加量（果仁的添加量可以由企业自愿选择是否标识）；月饼产品如果命名为：广式果仁蛋黄豆沙月饼（则判定其执行广式果仁月饼的感官和理化指标），企业需要在产品的标签上标注果仁的添加量（蛋黄的添加量可以由企业自愿选择是否标识）。

（4）月饼产品名称（包括单一馅料成分以及多种馅料成分中排在第一位馅料成分）有本标准 5.4 未规定添加量的馅料“豆蓉（沙）馅”“杂蓉馅”“自来白馅”“自来红馅”“流心（软心馅）”以及本标准中未提及的其他馅，均由企业自愿选择是否标识相关配料的添加量。

（5）在产品标签上配料添加量的标识位置可以在配料表中，也可以在配料表外。

15. 如何理解标准范围的“本文件适用于所有在食品名称中带有‘月饼’字样产品的生产、检验和销售”？

答：（1）本标准是推荐性国家标准，如果在月饼产品标签上标注了本标准作为执行标准的，产品必须要符合本标准的相关规定。

（2）本标准虽然是推荐性国家标准，但是为了引导月饼行业健康发展，指导企业提升产品质量，避免误导消费者，方便政府部门监管，我们呼吁和建议月饼生产企业将此标准作为“月饼”产品的执行标准。

16. 如何理解国家发展改革委、工业和信息化部、商务部、市场监管总局联合发布的《关于遏制“天价”月饼、促进行业健康发展的公告》（以下

简称“公告”)与 GB/T 19855-2023《月饼质量通则》推荐性国家标准的关系(以下简称“标准”)?

答:“公告”是推动月饼行业健康发展的政策性文件,主要目的就是以月饼为切入点,推动月饼等大众消费品回归传统文化本源,提倡节俭、反对浪费,形成广泛社会共识,遏制传统节日相关商品“天价”现象,促进行业健康发展,引导形成良好社会风尚。“标准”是推动月饼产业高质量发展,指导企业进行生产销售的技术性文件。此次标准修订过程中将“公告”部分的内容都增加到了标准技术要求内容中。比如馅料部分:“月饼馅料不应使用鱼翅等野生保护动物,不宜使用燕窝等名贵珍稀食材”,包装部分:“月饼的包装应符合 GB 23350 和其他国家相关法律法规的规定。”新版“标准”和“公告”相辅相成,都是以推动行业高质量、健康发展为最终目的。

全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会

