

全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会

GB/T 19855—2023《月饼质量通则》 国家标准问答（二）

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，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“标委会”）组织起草工作组编写了《月饼质量通则国家标准问答（一）》，对标准实施中遇到的问题进行了逐一解答。在标准实施一段时间后，标委会又陆续收到了一些新的咨询问题，具体解读内容详见如下：

1. 如果月饼的产品名称中第一位出现了“《月饼质量通则》国家标准 5.4 馅料中以外的食品原料名称时，这类月饼应该归属于哪一类别，应该如何在标签上标识该类月饼的馅料中原料的添加量？

答：如果月饼的产品名称中第一位出现了“《月饼质量通则》国家标准 5.4 馅料以外的食品原料名称时，这类月饼归属于类别的判断应遵循以下原则：

（1）如果月饼的产品名称中所有的食品原料都不属于《月饼质量通则》国家标准 5.4 馅料规定的范畴时，则该类月饼属于其他月饼。

例如：红茶咖啡月饼（归属为其他月饼），标签上按照 GB7718-2025（正式实施之后）的要求标识红茶和咖啡的添加量。

（2）如果月饼的产品名称中的食品原料既有属于《月饼质

量通则》国家标准 5.4 馅料规定的范畴，也有不属于《月饼质量通则》国家标准 5.4 馅料规定的范畴时，无论该月饼产品名称中的食品原料如何排序，则该类月饼应归类到名称中第一位出现属于《月饼质量通则》国家标准 5.4 馅料规定范畴的馅料类别。

例如：

1. 海盐芝士荔枝月饼（归属为水果馅月饼），标签上要标识按照配方计算，馅料中荔枝的添加量（并符合水果馅中水果或水果制品添加量不低于 25% 的要求），按照 GB7718-2025（正式实施之后）的要求还需标识海盐和芝士的添加量。

2. 藤椒牛肉月饼（归属为肉与肉制品馅月饼），标签上要标识按照配方计算，馅料中牛肉及其制品的添加量（并符合肉与肉制品馅中畜禽肉及其制品添加量不低于 5% 的要求），按照 GB7718-2025（正式实施之后）的要求还需标识藤椒的添加量。

3. 红酒豆沙蔓越莓月饼（归属为蓉沙馅月饼），按照 GB7718-2025（正式实施之后）的要求标识红酒、豆沙和蔓越莓的添加量（因为此类月饼的馅料属于蓉沙馅月饼，因此蔓越莓的添加量不需要符合水果馅中水果或水果制品添加量不低于 25% 的要求）。

2. 在制作广式果仁、苏式果仁、琼式果仁月饼时，由于工艺需要黑芝麻仁在馅料中呈现出浆糊状，栗子仁在馅料中呈现出蓉沙状，这类情况是否符合广式月饼、苏式月饼、琼式月饼的感官要求

答：广式月饼感官要求中“果仁月饼果仁颗粒大小适宜”；

苏式月饼感官要求“果仁月饼馅松不韧，果仁分布均匀”；琼式月饼感官要求“果仁月饼果仁大小适宜”。由于企业在加工制作月饼时，由于工艺的需要，黑芝麻仁和/或栗子仁在馅料中呈现出蓉沙状，都属于正常现象，是符合上述感官要求的。

全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会

2023年6月30日

业务专用