

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX 261—2025

屯昌月饼

Tunchang moon cake

2025-09-20 发布

2025-10-01 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由屯昌县食品行业协会提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：屯昌县食品行业协会、海南品相大潮有限公司、海南省检验检测研究院、海南省标准化协会、屯昌屯城广兴酒店、屯昌屯城老礼堂美食工坊、海南百家旺食品有限公司、中国农村专业技术协会、屯昌屯城红林大酒家、海南杰叔食品有限责任公司、海南省冼祖婆食品有限公司、海南省屯昌县昌味之源食品有限公司、郑师傅(海南)食品有限公司、屯昌屯城谢家烤王美食城。

本文件主要起草人：陆永波、李雨倩、康蕊、王儒、郭晓宇、常虹、谢栋、徐德宗、周秋平、符王丹、蔡亦杰、刘锦花、王国能、符俊、郑渊恒、符丽若、谢巍。

屯昌月饼

1 范围

本文件规定了屯昌月饼的术语和定义、产品分类、质量要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于第4章规定的屯昌月饼。

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
 GB/T 317 白砂糖
 GB/T 1355 小麦粉
 GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 GB 2748 鲜蛋卫生标准
 GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 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 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
 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 19855 月饼质量通则
 GB/T 21270 食品馅料质量通则
 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 490 椰子果
 DB46/T 369 地理标志产品 屯昌黑猪

3 术语和定义

GB/T 19855 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

屯昌月饼 **Tunchang moon cake**

以屯昌地区制作工艺为代表,使用小麦粉、花生油、食用糖浆等为原料,添加食用屯昌黑猪(DB46/T 369)油等制成饼皮,包裹各种馅料,经加工制成具有口感松酥、酥软等屯昌地区风味特色的月饼。屯昌月饼的代表品种有:屯昌黑猪叉烧五仁月饼、屯昌莲蓉蛋黄月饼等。

4 产品分类

4.1 五仁月饼

以果仁、屯昌黑猪肉及其制品制成的馅的月饼。按配方计算,馅料中果仁总体添加量应不低于 20%,屯昌黑猪肉及其制品的添加量应不低于 5%。仅使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等五种果仁为主要原料,按照屯昌地区制作工艺加工制成的月饼可称为屯昌五仁月饼;使用其他五种果仁为主要原料,按照屯昌地区制作工艺加工制成的月饼可称为屯昌果仁月饼或直接称为五仁月饼。添加果仁和地理标志产品屯昌黑猪肉的可称为屯昌黑猪叉烧五仁月饼。

4.2 果蔬月饼

以椰蓉、凤梨、芒果、芋头或其制成品为主要原料加工制成的馅料制成的月饼。除油、糖外的馅料原料中,果蔬的含量不低于 60%。例如馅料为椰蓉可称为椰蓉(丝)月饼,馅料为凤梨可称为凤梨月饼。

4.3 蓉沙月饼

以莲子、红豆、绿豆及其制成品为主要原料加工制成的馅料制成的月饼。具体馅料要求应符合 GB/T 19855 的要求。例如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;如加蛋黄可称为莲蓉蛋黄月饼。

4.4 其他月饼

未包含在 4.1、4.2、4.3 分类中的屯昌月饼。

5 质量要求

5.1 原料要求

5.1.1 小麦粉:应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.2 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.3 屯昌黑猪肉:应符合 DB46/T 369 的要求。

5.1.4 屯昌黑猪油:以屯昌黑猪肥肉为原料熬制而成,产品质量和安全要求应符合 GB/T 8937、GB 10146。

5.1.5 生产用水:应符合 GB 5749 的要求。

5.1.6 食用油:应符合 GB 2716 的规定。

5.1.7 椰蓉:应选用符合 NY/T 490 规定的椰子果取的椰子肉,经加工而成的椰蓉(丝),椰蓉(丝)应无腐烂变质,食品安全指标应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 等要求。

5.1.8 鸡蛋:应符合 GB 2748 的规定。

5.1.9 咸蛋黄:应符合 GB 2749 的规定。

5.1.10 馅料:应符合 GB/T 21270 的规定。

5.1.11 其它原料应符合相关食品安全国家标准要求。

5.2 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	外形饱满,表面微凸,轮廓分明,花纹清晰,无明显凹缩、爆裂、塌斜、摊塌和漏馅现象	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	饼面浅黄或浅棕黄色,色泽均匀,腰部呈浅黄或黄白色,底部棕黄不焦,无污染杂色	
组织	酥层明显,饼皮厚薄均匀,无夹生;月饼馅料无松散;果仁大小适宜,切面润泽;果蔬月饼、蓉沙月饼馅料油润	
滋味与气味	饼皮酥香松软、不腻,具有该品种应有的口感及风味,无异味	
杂质	正常视力无可见异物	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标				检测方法
		五仁月饼	果蔬月饼	蓉沙月饼	其他月饼	
水分, g/100g	≤	23.0	23.0	23.0	23.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	5.0	—	—	—	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≤	25.0	25.0	25.0	25.0	GB 5009.6
总糖, g/100g	≤	30.0	35.0	40.0	40.0	GB/T 23780
馅料含量, g/100g	≥	50.0				GB/T 23780

5.4 食品安全指标

应符合 GB 7099 的要求。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,并按 JJF 1070 规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的产品为一批,同批产品的品质和规格一致。

6.2 取样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1000者按1000件计。每批产品抽样数量不少于10个(重量不少于2kg),抽样数量的3个样品用于感官要求和理化指标检验,5个样品用于微生物指标检验,2个用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前应经质检部门检验合格后方可出厂,出厂检验项目包括:感官要求、水分、馅料含量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年进行一次,检验项目包括本文件技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 首次批量生产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 当原料、生产工艺、设备具有较大改变,可能影响产品质量时;
- 停产6个月及以上,恢复生产时;

e) 食品安全监督机构提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本文件规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本文件要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本文件要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合本文件,则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,添加有食用范围和食用量要求的原料,应根据相关规定标注食用范围和食用量;外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋或复合膜袋包装材料应分别符合 GB 4806.7的要求,销售产品包装还应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防暴晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内或在冷藏库低温(0℃~8℃)贮存,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本文件规定的条件下,产品保质期按标签标示执行。

附录 A (资料性) 加工工艺

A.1 卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

A.2 工艺流程

原料准备 → 制皮 → 制馅 → 包馅 → 成型 → 烘烤 → 摊凉 → 包装

A.3 加工工艺要求

A.3.1 原料准备

小麦粉宜选用低筋粉或月饼专用粉；猪油应以符合DB46/T 369 要求的屯昌黑猪肥肉为原料制取的油脂；其他原料根据相应标准和要求准备。

A.3.2 制皮

以面粉、猪油、糖等为原料，揉成柔软的面团，接着倒入适量的糖浆，继续揉搓至面团光滑。将油酥面团包于水油面团中，通过叠、擀、卷等工艺，使油酥与水油面层层相隔，形成多层次的月饼酥皮。

A.3.3 制馅

根据不同口味的月饼，选择相应的馅料进行搅拌制馅。

A.3.4 包馅

将面团分成大小合适并且均匀的小块。将制作好的馅料放入面团中，然后用手将面团包裹住馅料，搓成圆球状，然后包馅。

A.3.5 成型

将包上馅的月饼坯放入模具，压平，脱模。放入烤盘中，刷蛋黄。

A.3.6 烘烤

将放置好月饼的烤盘放在温度预热到 200℃～220℃的烤炉或烤箱中，烘烤 10 min～15 min。等到表面焦红且烤熟时出炉。时间根据月饼的大小和厚度来定，月饼越大，烤炉的温度应越低一些，以免外焦内生。

A.3.7 摊凉

冷却温度≤28℃，冷却时间 40 min左右，静置冷却至室温。

A.3.8 包装

包装材料应选择美观、新颖、价格合理的包装材料。简易包装还应加上标签。同时，还加盖出厂日期及合格证。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令 第70号）
-