

ICS 67.020
X28

T/MMSP

团 体 标 准

T/MMSP 01—2018

全国团体标准信息平台

广式月饼工艺规范

Technology specification for moon cake of Guangdong

全国团体标准信息平台

2018-06-24 发布

2018-07-01 实施

茂名市食品行业协会 发布

前 言

本标准按 GB/T. 1-2009《标准化工作导则 第 1 部分:标准的结构和编写》要求起草。

本标准由茂名市食品行业协会提出。

本标准归口单位: 茂名市食品药品监督管理局。

本标准起草单位: 茂名市食品行业协会、茂名市嘉豪轩食品有限公司、化州市丽登饼业有限公司、化州市海龙阁饼业有限公司、茂名市春怡西饼屋、广东橘洲饼业有限公司、高州市食品集团高城果乡食品厂、茂名皇耀家食品有限公司、广东源丰食品有限公司、高州市城东翡翠轩西饼屋、化州市金池饼业有限公司、高州市嘉华食品厂、高州永兴月饼厂、高州新垌东记月饼厂、化州市广之月食品有限公司、广东双月楼饼业有限公司、广东八宏食品有限公司、高州怡兴食品厂、茂名市东香食品厂、茂名市茂南大金牛食品有限公司、茂名市金秋湾月饼厂、广东银九饼业有限公司、电白和美饼家、茂名市茂南区聚丰园食品厂、茂名市茂南区稻香饼家。

本标准起草人: 邝小成、蔡活、郑期、蔡智、陈金轩、梁炯、戴国荣、陈衍广、张金浩、罗永生、卢楚生、潘国明、周运军、吴志杰、车道、邓胜、邓伟东、张良金、李华才、杨亚武、吴飞、吴东范、杨盛文、黎仕新、薛振、林东尼、林营、林康生。

本标准为首次发布。

全国团体标准信息平台

广式月饼工艺规范

1 范围

本标准规定了广式月饼生产的原料、面团调制工艺、包馅成型、烘烤、包装、入库贮存。
本标准适用于茂名市食品行业协会成员单位广式月饼的生产。

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。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19855 月饼

GB/T 23812 糕点生产及销售要求

3 原料

3.1 馅料

3.1.1 广式月饼的馅料，分为软馅和硬馅。硬馅主要为五仁类，由企业自制，应符合 GB 19855 的规定；果仁的原产地要求符合附录 A 的要求；五仁类的自拌馅料内的油脂，宜采用优质花生油。

3.1.2 软馅，一般指用豆沙或莲子炒的蓉沙馅。馅料应具备：天然香味、揉成团不粘手、细腻、软硬适中、经烘烤后能起立，不开裂，不泻脚的特点。

3.2 面粉

3.2.1 最适宜做广式月饼的是低筋粉，或月饼专用粉。湿面筋含量约在 22%~24%。

3.2.2 在使用普通粉调制面团时，必须注意以下事项：

- 糖浆比例要高出 2~5% 的配比，视水浓度用量要减少；
- 不要过多，过强地搅拌；
- 松弛时间要减少，尽量避免面团涨润时间过长；
- 配方内的用油比例要调过一些。

3.3 糖浆

3.3.1 糖浆的作用

3.3.1.1 限制面筋形成。糖浆的浓度应控制在 78%~80% 为宜。

3.3.1.2 增加色泽。糖浆煮制在 110℃ 以下时，色泽最清晰。

3.3.2 糖浆的 pH 值

pH 值 3~3.5, 糖浆的转化度最好。糖浆存放的时间以 25 天~30 天为宜。

3.4 枧水（碳酸钾、碳酸钠水溶液）

3.4.1 枧水的作用：

- 中和转化糖浆中的酸，防止月饼发生酸味；
- 使月饼饼皮的 pH 值达到容易上色的程度；
- 枧水与酸中和产生的 CO₂ 气体，使月饼适度膨胀，酥松，入口适宜；
- 枧水浓度为 48% 为宜，加入量越多，饼色就越深，反之越浅。根据测试结果，浓度为 25%~28% 的枧水，使用量为面粉的 1.5%~1.7%；浓度为 30%~35% 以上的，使用量则为 1.0%~1.3%；若是白莲蓉，按浓度 28%，用量为面粉的 1.0%~1.1%，做出的月饼透明度最好。

4 面团调制

4.1 首先将糖浆和枧水混合，加入花生油充分搅拌乳化，然后加入 1/3 面粉拌匀，使液体状态变成糊状。这样油脂内的乳化剂才能被拌透，拌匀。当面团的松发性降低，才能加入余下的面粉，继续拌匀，揉匀；

4.2 面团的软硬度只能用糖浆的增减来调节，加入量比例多，松弛的时间就多，反之则少；

4.3 加入面粉后，搅拌的时间要严格掌握，一般宁可搅拌得少，也不要过多，只要混合均匀即可；

4.4 良好的广式月饼面团应该具备良好的可塑性，和一定的韧性及延伸性。

4.4.1 面团搅拌好，要松弛 60 分钟~90 分钟之后再行。

4.4.2 面团静置的时间要根据不同的温度，不同的地区气候，搅拌时间的长短而定。室温低，气候干燥，搅拌时间长，松弛时间就短些；室温高，气候湿度大，搅拌时间短，则松弛时间就长些。

5 包馅成型

5.1 包馅操作的要领

5.1.1 包馅最关键的操作是要求皮馅均匀，无内馅外露，尽量少用干粉，以免烘烤后出现小泡，或皮馅分离。特别要注意的是，收口处不能皮太厚，包好后不要搓。

5.2 成型的要求

5.2.1 将饼皮收口部分朝上，尽量将包的比较均匀，又不露馅的一面朝模具底部。成型时，饼胚要少用干粉，特别是模具内不要撒干粉，以免烘烤后有花点。只有把饼压足，四周压匀，才能花纹清晰，有棱角。

6 烘烤

6.1 饼胚入炉前，先在表面喷水，为了防止烘烤后出现白斑点。这是因为饼本身含水份较低，糖油含量高的缘故。同时，喷水后，饼面能靠自身水膜，使沾粘的干粉遇水而湿润，表皮经烘焙后就会变得细腻、光滑且有光泽。但要注意，喷水不能太多，否则导致表皮花纹模糊，着色不均匀等现象。

6.2 月饼喷水后第一次进炉需要烘烤 7 分钟~8 分钟，当表面泛起淡黄色时取出，略微冷却一下，刷上一层薄蛋液再第二次进炉，这样月饼表面经过再次烘烤，会产生诱人的金黄色。7 分钟~8 分钟烘烤

后再次取出，照就刷一次蛋液第三次进炉，月饼色泽会更艳丽。最后烘烤 4 分钟~5 分钟，当饼面略凸，饼腰花边略鼓，即可出炉。

6.3 蛋液质量配比为 3 个蛋黄，1 个全蛋，经打散，过滤才可使用。

6.4 出炉后的月饼，要趁热高温，马上刷上月饼专用油，形成隔膜，阻隔热量，水份挥发。因为水份挥发越少，内馅吸水就越多，返水和回油也就越多。

6.5 表面刷月饼专用油的作用，主要是：

- 调节焦糖的反应；
- 减少水份的流失，改善淀粉的老化；
- 饼皮形成胶体，出现半透明状态；
- 起到保鲜防霉的作用。

7 生产及销售要求

按GB/T 23812执行。

8 生产卫生规范

按GB 14881执行。

附 录 A
(资料性附录)
金腿五仁月饼分级及馅料要求

A.1 原料要求

火腿要采用金华火腿；五仁料采用原产地：1、核桃仁采用河南、云南、新疆等产地；2、白芝麻仁采用河南、河北等产地；3、橄榄仁采用广东、广西、福建等产地的；4、瓜子仁采用黑龙江、新疆、内蒙古自治区等产地的；5、杏仁采用河北等产地的；6、火腿采用浙江金华、云南宣威、江苏如皋等地的。其它原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

A.2 质量要求

应符合表 1 的规定。

表A.1 质量要求

项目		特级	一级	二级
		馅料含量占80%且馅料中五仁含量的质量分数应高于30%，火腿占比高于10%	馅料含量占77%且馅料五仁含量的质量分数应高于28%，火腿占比高于10%	馅料含量占75%且馅料五仁含量的质量分数应高于25%，火腿占比高于8%
榄仁	产地	广东增城	广东、广西	广东、广西、福建
	等级	90%以上的西山榄仁	80%以上的西山榄仁	70%以上的西山榄仁
桃仁	产地	河南卢氏县	河南卢氏县	河南、云南、新疆
	等级	特级	特级	特级
杏仁	产地	河北承德市	河北承德市	河北省
	等级	一级	一级	二级
瓜子仁	产地	黑龙江、新疆	黑龙江、新疆	黑龙江、新疆、内蒙古自治区
	等级	特大片（11~12毫米）	大片（10~11毫米）	中片（9~10毫米）
白芝麻	产地	河北平舆县	河北平舆县	河南、河北
	等级	特级	特级	特级
火腿	产地	浙江金华	浙江金华、云南宣威	浙江金华、云南宣威、江苏如皋
	等级	特级	特级	特级