

团 体 标 准

T/FZYBXH 001-2020

丰镇月饼

Feng zhen moon cake

2020-09-25 发布

2020-10-01 实施

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 技术要求	2
6 检验方法	4
7 检验规则	5
8 标签标识	6
9 包装	6
10 贮存和运输	6
11 召回	6

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由丰镇市月饼行业协会提出并归口。

本标准由丰镇市月饼行业协会、内蒙古自治区标准化院、丰镇市食品药品检验检测中心负责起草。

本标准主要起草人：李世繁、张博尧、王志伟、魏中、张珂睿、李强、孙吉龙、岳永祥。

全国团体标准信息平台

丰镇月饼

1 范围

本标准规定了丰镇月饼的术语和定义、产品的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、亚麻油、饮用水、小苏打、糖等为主要原料，在丰镇当地生产的月饼。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.234 食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 饮用水
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8235 亚麻籽油
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 23780 糕点质量检验方法
- GB/T 23812 糕点生产及销售要求
- GB/T 35884 赤砂糖
- GB/T 35885 红糖
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量检验检疫总局令第75号）
- 《食品召回管理规定》（国家质量检验检疫总局令[2007年]第98号）

3 术语和定义

3.1

丰镇月饼 feng zhen moon cake

以内蒙古自治区丰镇地区制作工艺和风味特色为代表的，使用小麦粉、亚麻籽油（胡麻油）等食用油脂、糖（或不加糖）、丰镇当地水源等为主要原料，经包馅（或不包馅）、成型、烘烤等工艺加工而成的传统节日食品。

3.2

形态 appear ance

外表呈丰满圆整，饼面微凸，底部平整。

3.3

凹缩 outcrop layer

月饼表面呈粗糙感，饼面和侧面有凹陷现象。

3.4

色泽 colour

呈棕黄、棕红、白色，不焦糊，色泽均匀。

4 产品分类

按照产品特点和加工工艺不同分为：丰镇混糖月饼、丰镇提浆月饼、丰镇翻毛月饼等。

4.1 丰镇混糖月饼

以小麦粉、糖、冰糖、亚麻籽油、丰镇当地水源为主要原料，添加蜂蜜、小苏打以及其他辅料，混合调制成塑性面团，经成型、烘烤而制成的口感香甜、酥松的月饼。按照辅料添加的不同分为：冰糖蜂蜜月饼、红糖蜂蜜月饼、玫瑰蜂蜜月饼、红枣蜂蜜月饼、木糖醇月饼等。

4.2 丰镇提浆月饼

以小麦粉、绵白糖、食用植物油、丰镇当地水源为主要原料加工制成饼皮，经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的口感绵软的月饼。根据馅料不同可分为果仁类、蓉沙类等。

4.3 丰镇翻毛月饼

以小麦粉、食用植物油、丰镇当地水源等制成松酥绵软的酥皮，经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的皮层次分明，松酥的月饼。根据馅料不同可分为果仁类、蓉沙类等。

5 技术要求

5.1 主要原料和辅料

5.1.1 小麦粉

符合GB/T 1355的规定。

5.1.2 亚麻籽油

符合GB/T 8235的规定。

5.1.3 绵白糖

符合GB/T 1445的规定。

5.1.4 冰糖

符合GB 13104的规定。

5.1.5 红糖

符合GB/T 35885的规定。

5.1.6 赤砂糖

符合GB/T 35884的规定。

5.1.7 白砂糖

符合GB/T 317的规定

5.1.8 木糖醇

符合GB 1886.234的规定。

5.1.9 食用盐

符合GB/T 5461的规定。

5.1.10 蜂蜜

符合GB 14963的规定。

5.1.11 饮用水

符合GB 5749的规定。

5.1.12 芝麻

符合GB/T 11761的规定。

5.1.13 食品添加剂 碳酸氢钠（小苏打）

符合GB 1886.2的规定。

5.1.14 其它原辅料

应符合相关标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1、表2、表3的规定。

表1 丰镇混糖月饼感官要求

项目	要求
形态	外表丰满圆整，饼面微凸，底部平整，不凹底，不收缩，无霉变，无变形。
色泽	呈棕黄、棕红、不焦糊，色泽均匀。
组织状态	表面有自然裂纹，边有自然毛刺，掰开可见参差不齐的组织层次，无不规则大空洞，无糖粒，无粉块。
滋味与口感	香甜、酥松、有该品种应有的口味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

表2 丰镇提浆月饼

项目	要求
形态	块形整齐，无明显凹缩、塌斜和破裂，无露馅现象。
色泽	表面光滑，色泽棕黄色，腰部为乳黄色，不沾染杂色。
组织状态	饼皮细密，皮馅厚薄均匀，馅料分布均匀，无大空隙，无夹生。
滋味与口感	饼皮松酥，有该品种应有的口味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

表3 丰镇翻毛月饼

项目	要求
形态	外形圆整，饼面微凸，不跑糖不露馅。
色泽	呈白色，不沾染杂色。
组织状态	酥皮层次分明，包馅厚薄均匀，不偏皮，无夹生。
滋味与口感	酥松绵软，有该品种应有的口味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

5.3 理化指标

理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

项目	指标
干燥失重/ (%) ≤	28
脂肪/ (%) ≤	25
总糖 (以葡萄糖计) / (%) ≤	35
馅料含量/ (g/100g) ≥ (包馅月饼检验此项目)	35
酸价(以脂肪计) / (mg/g) ≤	5
过氧化值(以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25

5.4 污染物限量

按照GB 2762的规定执行。

5.5 微生物限量

按照GB 7099的规定执行。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相关国家标准、行业标准和有关规定的要求。

5.6.2 食品添加剂的适用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

单件定量包装商品标注净含量和允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家质量监督检验检疫总局令第75号)的有关规定。同批产品的平均实际含量不得低于标签上标明的净含量。

5.8 生产及销售要求

应符合GB/T 23812的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，目测形态、色泽，然后取2块用刀按四分法切开，观察内部组织、品味并与标准规定对照，作出评价。

6.2 理化指标检验

理化指标的检验须符合以下相关标准：

- 干燥失重的检验按GB 5009.3中规定的方法测定；
- 脂肪检验按GB 5009.6中规定的方法测定；
- 总糖检验按GB/T 23780规定的方法测定；
- 酸价检验按GB 5009.229规定的方法测定；
- 过氧化值检验按GB 5009.227规定的方法测定；
- 馅料含量检验按GB/T 23780规定的方法测定。

6.3 污染物的检验

本标准5.4中规定项目的检验方法按GB 2762的规定执行。

6.4 微生物的检验

本标准5.5中规定项目的检验方法按GB 7099的规定执行。

6.5 净含量检验

应执行JJF 1070的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前应由生产企业的质量检验部门逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数和大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 按本标准规定的全部项目进行检验。

7.2.2 季节性生产时应于生产前进行型式检验，常年生产时每6个月应进行型式检验。

7.2.3 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.3 抽样方法和数量

7.3.1 出厂检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目的需要。

7.3.2 型式检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足型式检验项目需要。

7.3.3 同一天同一班次生产的同一品种为一批，在市场上或者企业成品仓库内的待销产品中随机抽取。每批抽取3 kg，分为两份，一份检验，一份备查。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

7.4.2 出厂检验中微生物指标一项不合格时，则判该产品为不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判为该批产品不合格。

7.4.3 型式检验项目全部符合本标准要求，判为合格品。

7.4.4 型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格。

8 标签标识

8.1 标签和标识标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 营养标签应符合 GB 28050 的规定。

9 包装

9.1 月饼包装应符合国家相关法律法规和 GB 23350 标准要求，包装材料应符合食品安全相关标准要求。

9.2 应选择可降解或易回收，符合安全、卫生、环保要求包装材料。

9.3 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。

9.4 包装应封装严密，无破漏现象。

10 贮存和运输

10.1 贮存

10.1.1 应储存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中，仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

10.1.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.1.3 不得接触墙面或地面，间隔应在 20 cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。

10.2 运输

10.2.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

10.2.2 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

10.2.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

11 召回

应符合《食品召回管理规定》（国家质量监督检验检疫总局令[2007年]第98号）的规定。