

团体标准《黔式月饼》（征求意见稿）

编制说明

一、团体标准制定的背景

月饼象征家人团圆，是中秋佳节必食之品，在中秋节日之夜家人一起吃月饼，祈祝家人生活美满、甜蜜、平安，慢慢的月饼也成了节日馈赠送礼的佳品，也成为日常食用糕点。现在人民群众的生活水平日益提高，对月饼的消费也更加注重特色、口味、新鲜，市场上的月饼花色品种、品牌也丰富多彩，滇式、苏式、广式、京式等络绎不绝，市场竞争异常激烈。

在众多的各式月饼中，黔式月饼区别于广式月饼，有 20 层重油酥皮。它用面粉、猪板油拌合而成“干油酥”，置于糖稀、清水拌匀揉成水油皮中，开暗酥制成一个酥皮坯剂子，再将每个坯剂子按成圆饼皮子备用。黔式月饼尤其是以瘦肉桃红色或玫瑰色，肥肉乳白色，肉质滋嫩，香味浓郁，咸香可口的盘州、威宁自然发酵火腿制作的火腿月饼；以及选用细腻柔软的手工洗沙月饼最为著名，光彩金黄、外壳酥脆，层次分明；馅料甜中带咸，香甜爽口，营养丰富。有别于外有一层硬壳、油润艳丽的滇式月饼，外表光滑饱满、甜度高的苏式月饼，皮薄松软、皮馅油含量高的广式月饼，以及重用麻油，口味清甜，口感脆松的京式月饼。这些月饼执行的基本上都是 GB/T 19855-2015《月饼》国家标准，而 GB/T 19855-2015《月饼》国家标准与黔式月饼的用料、工艺、感官、品质均有差异，使得贵州独具鲜咸、甜美、皮酥特色的黔式月饼却因标准的缺陷而默默无闻，市场占有率低。为了发扬个光大黔式月饼的传统工艺和独特风味，规范

和黔式月饼生产企业的生产工艺和确保黔式月饼的质量，推进月饼行业的可持续性高质量发展，提高黔式月饼的市场占有率，有必要制定黔式月饼的团体标准。

为此，贵州长旺实业发展有限公司、贵州天娱传媒有限公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会联合提出了制定《黔式火腿月饼》的申请，经省食品工业协会组织专家立项审查，于2022年5月25日发布“贵州省食品工业协会关于《黔式月饼》团体标准立项的公告”（黔食协【2022】20号）。

通过收集整理资料，样品检测验证，生产现场调研，由贵州长旺实业发展有限公司、贵州天娱传媒有限公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会联合起草的团体标准《黔式火腿月饼》已经完成征求意见稿，特向贵州省食品工业协会提出，将《黔式火腿月饼》团体标准面向全社会公开征求意见。

二、标准制定原则和主要技术内容确定的依据

1、标准制定原则

1、1 制定标准的格式按 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》。

1、2 标准中所涉及的理化等重要指标均执行现行有效的强制性标准要求。

2、确定制标主要技术内容的依据

本标准制定的主要依据为 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 19855-2015《月饼》、GB 2760-2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准》、GB 2761-2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB

28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等及《糕点生产许可审查细则》（2006版）的有关规定，结合新发布的《食品生产许可证管理办法（2015版）》的规定，并根据产品配方及工艺特性和实测结果而确定。

三、主要技术指标的说明

1、 范围

本标准规定了黔式月饼品的术语和定义、产品分类、要求（含检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于黔式月饼品的生产、销售、检验。

2、 术语和定义

本标准的术语和定义突出了黔式月饼的选料、工艺风格，与GB/T 19855-2015《月饼》有较大的区别。

2、1 黔式月饼

以小麦粉、火炼食用猪油为主要原料制酥皮饼坯，经包入黔式火腿或洗沙馅料、成型、烘烤而成的具有贵州地方风味特色的月饼。

2、2 黔式火腿馅料

以火腿丁为主要原料，按照一定比例配以白砂糖、小麦粉熟粉、蜂蜜、酱香型白酒等，采用贵州传统工艺制成的月饼馅料。

2、3 黔式洗沙馅料

以小豆、绿豆等为原料，经煮烂、水漂洗去皮后加入糖和食用植物油熬煮翻炒，去除部分水份，加入冬瓜糖等辅料，采用贵州传统工艺制成制成的月饼馅料。

2、4 火炼食用猪油 fire refining edible lard

取猪背上的肥膘（俗称脊膘，不带皮），切成小方块状，经炉火高温炼制，过滤而成。其颜色微黄，无杂质，无异味，具有很浓的猪油独特香味。

3、 产品分类

产品按饼皮制作工艺和外观色泽不同，以及馅料不同可分为：黔式火腿白饼、黔式火腿红饼、黔式洗沙月饼。

4、技术要求

根据《糕点生产许可审查细则》要求及相关国家标准规定，本标准设置了感官要求、理化指标（干燥失重、总糖、脂肪、酸价、过氧化值、铅、馅料含量、火腿丁含量）、微生物限量（菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌）等项目。这些项目中与 GB/T 19855-2015《月饼》的不同之处如下：

4、1 感官要求

参考 GB/T 19855-2015《月饼》中滇式云腿月饼感官指标要求，①增加了“饼皮酥软，甜咸适中”的特色滋味要求，强调了黔式火腿月饼相对于国标中的滇式云腿月饼口感淡一些。②增加了“饼皮厚薄均匀，火腿丁肥瘦肉比例适当，洗沙细腻，无夹生、糖块”的组织要求。③对黔式火腿白饼、红饼，黔式洗沙月饼的色泽也分别进行了具体的要求。

4、2 理化指标

4.2.1 总糖（以蔗糖计），根据检测数据验证，本标准规定为 15~30(g/100g)，GB/T 19855-2015 中滇式云腿月饼规定为 15~40(g/100g)。说明黔式火腿月饼没有一些滇式云腿月饼那么甜。

4.2.2 脂肪，根据检测数据验证，本标准规定为 12~30(g/100g)，GB/T 19855-2015 中滇式云腿月饼规定为 ≤

30(g/100g)，设置黔式火腿月饼脂肪在一定的范围，更有利于产品质量风格的稳定性。

4.2.3 火腿丁含量，这是黔式火腿月饼的特征指标，本标准规定为 ≥ 11 (g/100g)与 GB/T 19855-2015 中滇式云腿月饼要求一致，但是 GB/T 19855-2015 中没有云腿丁含量的检测方法，本标准在附录 A（规范性附录）中专门制定了馅料含量及火腿丁的检验方法，因此本标准更加严谨具有可操作性。

4.2.4 其他指标，均符合 GB 7099-2015、GB 29921-2013 的要求。

本标准所涉及的食品安全等重要指标均与现行法律法规、强制性标准要求相一致。

团体标准《黔式月饼》起草小组
2022 年 5 月