

团体标准

T/ WFIA XXXX—2023

瓯式月饼

Oushi Mooncake

意见征求稿

20230515

2023 - XX - XX 发布

2023- XX - XX 实施

温州市食品行业协会 发布

目 次

前 言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 产品分类	4
5 基本要求	4
6 技术要求	5
7 生产加工要求	6
8 试验方法	6
9 检验规则	7
10 标志、标签、包装、运输及贮存	7

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。

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这些专利的责任。

本文件由苍南县食品工业行业协会提出。

本文件由温州市食品行业协会归口。

本文件主要起草单位：温州丁源兴食品股份有限公司。

本文件参与起草单位：苍南县市场监督管理局、苍南县质量技术监督检测院、温州市质量技术监督科学研究院、温州台美食品科技有限公司、温州林淑盛食品有限公司、温州吴玉源食品有限公司、浙江桥墩门食品有限公司、温州酥和饴食品有限公司、苍南县健豪食品有限公司、温州齐天乐食品有限公司、苍南县玉龙门食品有限公司。

本文件主要起草人：XXXXXXXXXX。

甌式月饼

1 范围

本文件规定了甌式月饼的术语和定义、产品分类、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输及贮存。

本文件适用于甌式月饼的生产。

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 1355 小麦粉
GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325 干果食品卫生标准
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19855 月饼
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
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

甌式月饼 oushi mooncake

以温州地区制作工艺和风味特色为代表，以小麦粉、食糖、食用油脂、芝麻等制成饼皮，包裹各种馅料，经加工制成口感酥松、具有芝麻香味的月饼。

4 产品分类

4.1 鲜肉类

包裹馅料中添加了新鲜猪脊膘肉制成的甌式月饼，其中新鲜猪脊膘肉含量的质量分数不应低于25%。

4.2 蓉沙类

包裹以板栗、豆类、薯芋类等其他含淀粉的原料为主要原料加工成馅的甌式月饼。

4.3 果仁类

包裹以芝麻仁、核桃仁、花生仁、瓜子仁等果仁为主要原料加工成馅的甌式月饼，馅料中果仁含量的质量分数就不低于20%。

4.4 果蔬类

包裹以水果及其制品、蔬菜及其制品为主要原料加工成馅的甌式月饼。

4.5 其他类

以上类别不包括的馅料制成的甌式月饼。

5 基本要求

5.1 原辅材料

5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。

5.1.2 食糖应符合 GB 13104 的要求。

5.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。

5.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的要求。

5.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的要求。

5.1.6 鲜肉类甌式月饼应选用新鲜的猪肥膘，并符合 GB 2707 的要求。

5.1.7 坚果仁应符合 GB 19300 的要求。

5.1.8 水果干制品应符合 GB 16325 的要求。

5.1.9 其他原辅料应符合相关标准要求。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
形态	饼呈扁圆形，饼皮表面芝麻均匀，外形完整、无明显凹缩、爆裂及露馅现象
色泽	具有该品种应有的色泽
组织	饼皮厚薄均匀，无夹生
滋味与口感	饼皮酥松，具有芝麻香味，内馅具有该品种应有风味，无异味
杂质	正常视力无可见杂质

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求				
	鲜肉类	蓉沙类	果仁类	果蔬类	其他类
干燥失重, g/100g ≤	20				
总糖（以蔗糖计）, g/100g ≤	35				
脂肪, g/100g ≤	40	30	40	30	40
馅料含量, g/100g ≥					
净含量≥150g	55				
净含量<150g	45				
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g ≤	5				
过氧化值（以脂肪计）, g/100g ≤	0.25				

6.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.4 食品添加剂

食品添加剂允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量应符合GB 2760的规定。

6.5 微生物限量

6.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品（含焙烤类）的规定。

6.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
霉菌/（CFU/g）	≤150			
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行				

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督检验办法》的规定。

7 生产加工要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881、GB 8957的规定

8 试验方法

8.1 感官要求

按GB/T 19855规定的方法检测。

8.2 干燥失重

按GB 5009.3规定方法检测。

8.3 总糖、脂肪、馅料含量

按GB/T 23780规定方法检测。

8.4 酸价

按GB 5009.227规定方法检测。

8.5 过氧化值

按GB 5009.229规定方法检测。

8.6 污染物限量

按GB 2762规定的方法检测。

8.7 食品添加剂

按规定的方法检测。

8.8 微生物限量

8.8.1 致病菌

按GB 29921规定的方法检测。

8.8.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检测。

8.8.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法检测。

8.8.4 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检测。

8.9 净含量

按JJF 1070的规定执行。

9 检验规则

9.1 出厂检验

产品需经企业检验部门逐批检验合格方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、干燥失重、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

9.2 型式检验

正常生产时每年进行一次型式检验,型式检验项目包括技术要求中的全部项目,有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 正式生产时,如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时;
- b) 产品停产6个月后,重新恢复生产时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 当用户对产品质量有较大异议时。

9.3 组批

同一原料来源、同一班次生产的同品种的产品为一个检验批。

9.4 抽样

随机抽取同一批次不少于10个独立包装(不含净含量抽样),样品量总数不少于3kg,抽样一式两份,供检验和复验备用。

9.5 判定规则

9.5.1 检验项目指标全部符合标准,判定为合格品。

9.5.2 除微生物指标外,如有指标不符合标准时,可加倍抽样复检,以复检结果为准。

9.5.3 微生物指标不符合标准,判为不合格品,不得复检。

10 标志、标签、包装、运输及贮存

10.1 标志、标签

月饼包装应符合GB 23350和其他国家相关法律法规的规定，产品标签应符合GB 7718及相关法律法规的规定；产品营养标签应符合GB 28050的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.2 包装

包装物应符合相应食品包装材料的要求,包装应严密，无破损，无裸露。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应该清洁、干燥，产品不应与有毒、有害、有异味的物品混运，应防雨、防晒。

10.3.2 运输中应轻装、轻卸，不得重压。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

10.4.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。
