

《瓯式月饼》团体标准编制说明

1 项目背景

1.1 背景及意义

月饼，又称月团、小饼、丰收饼、团圆饼等，是中国的汉族传统美食之一。月饼一词，在现存文献，最早收录于南宋吴自牧的《梦粱录》中。发展至今，中秋节吃月饼和赏月是中国南北各地过中秋节的必备习俗。月饼与各地饮食习俗相融合，发展出了广式、晋式、京式、苏式、潮式、滇式等月饼，被中国南北各地的人们所喜爱。在文化自信的背景下，近九成消费者认为，中秋和月饼蕴含着家国团圆的寓意，这股消费情怀成为“月饼经济”生命力的源泉。

温州古为瓯地，也称“东瓯”，唐时始称温州，简称“瓯”或“温”，瓯式月饼（也称桥墩月饼）是温州月饼最具代表性及地方特色的产品，主要产地是温州苍南，是浙江温州地区的传统名糕点，用料选材相当考究，工艺也相对复杂，瓯式月饼馅料主要有：精面粉，花生，芝麻，桂圆，白糖，植物油，脊膘肉，瓜子仁，冬瓜糖，红瓜，葱，果脯等优质原料精制而成的地方特色月饼，其沿用传统技术精心烤制而成，刚烤完的饼中心温度能达到 170 摄氏度，个头大，外皮酥脆，内馅顺滑，其美味的关键来自于外层的脆皮和丰厚的芝麻吸收了从内馅溢出的油脂，口感肥而不腻芝香扑鼻，比起普通月饼，瓯式月饼的卖点是馅料种类多样，口感层次丰富，香酥可口，令人唇齿留香。

温州苍南县桥墩镇以瓯式月饼生产而遐迩闻名，已有上百年的历史。近年来，瓯式月饼随着市场需求量的不断增长，生产规模不断扩大，呈现了良好的发展态势。以瓯式月饼为代表的温州月饼行业，国内外业务订单快速增加，瓯式月饼以温州苍南地区为起点逐步走向全国，远销海外，在全国食品行业市场中已有一席之地，桥墩也逐渐成为全国重要的月饼生产基地。

1.2 产品标准发展现状

温州生产瓯式月饼的企业众多，目前，瓯式月饼生产企业已 200 多家，就业人员 5000 多人，年产值达 3.5 亿。但目前针对月饼产品的标准仅有 GB/T 19855-2015《月饼》、NY/T 1046-2016《绿色食品 焙烤食品》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB/T 19855 是目前月饼企业最常用的标准，但该标准适用范围广，针对所有月饼产品，标准按派式特色分类有京式月饼、苏式月饼、潮式月饼、滇式月饼、晋式月饼、琼式月饼、台式月饼、哈式月饼，

而瓯式月饼不属于以上月饼派式类别，只能套用其他类月饼类别，缺少针对瓯式月饼的产品特色描述及质量指标设定。而 NY/T 1046-2016《绿色食品 焙烤食品》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》适用范围广，针对所有月饼产品，具有普遍通用性，也无法体现瓯式月饼的产品特色及质量特征。

查阅国外相关标准，欧盟食品微生物法规(EC) No 2073/2005 未对相关产品质量特性做出规定，只对相关食品安全指标做出规定。

而现有的瓯式月饼企业产品标准大多数水平较低，技术指标不合理。为了统一产品标准，为该行业创造一个公平、公正的竞争平台，并让广大消费者对瓯式月饼有清晰明确的概念，制定相应的产品团体标准，对提升整个行业的产品质量水平，规范企业的生产管理及市场经营十分必要。瓯式月饼标准的制定，能统一产品质量标准，促进产品的推广和创新，有利于企业管理，提高效益，降低成本，创造更多的经济效益。同时也利于行政监管部门的监督管理，有法可依，有章可循。故此申请制定《瓯式月饼》团体标准。

2 标准制定工作概况

2.1 标准制定相关单位及人员

3.1.1 本文件牵头组织制订单位：苍南县食品工业行业协会。

3.1.2 本文件主要起草单位：温州丁源兴股份有限公司。

3.1.3 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检测科学研究院、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。

3.1.4 本文件起草人为： 。

2.2 主要工作过程

2.2.1 前期准备工作。

2.2.1.1 调研及立项阶段

申请立项阶段：2023 年 2 月-3 月由苍南县食品工业行业协会牵头成立标准起草工作组，期间工作小组，通过查阅大量国内外月饼的论文、标准，根据合理性、合法性、可行性确定了产品标准内容，通过稳定性、准确性等一系列研究，建立了月饼产品标准技术标准。

通过查阅、收集了大量国内关于月饼的相关标准以及欧盟法典等国外可参照的相关食品标准，并梳理目前客户要求、产品标准等现行标准，根据合理性、合法性、可行性确定了《瓯式月饼》产品标准内容，形成《瓯式月饼》团体标准的标准草案，并编写完成立项建议书，上报温州市食品工业协会申请立项。

2023 年 4 月 6 日温州市食品行业协会组织专家对苍南县食品工业行业协会、温州丁源兴食品股份有限公司申请的《瓯式月饼》团体标准进行了立项评审，评审专家们在肯定标准制定的可行性和必要性的同时，提出：1、立项报告关于标准内容中，应对瓯式月饼类别进行细分，并根据类别分别设立如干燥失重、脂肪、总糖、馅料含量等项目的质量标准，且应有大量的检测数据进行支撑；2、应根据瓯式月饼的特性，对感官进行详细描述。

2.2.1.2 标准草案研制

针对评审专家提出的问题，标准工作小组于 2023 年 4 月组织相关瓯式月饼生产企业、并邀请苍南县市场监管局标准化科、生产科、苍南县质量技术监督检测院等相关领导和专家进行现场研讨会，会上各单位各抒己见，对专家提出的问题发表了自己的意见和建议，会上一致同意由各参与起草的生产单位试制样品送检，以实测数值对标准的指标进行支撑。

2023 年 4 月 23 日，由苍南县质量技术监督检测院检测的 18 个批次的报告数据出具，标准工作小组对以上的数据进行整理，初步确定了产品的分类及各分类的质量指标设定，经过标准工作小组共同努力，于 2023 年 4 月 28 日形成了标准草案。

2.2.2 标准研讨

2023 年 5 月 9 日，由苍南县食品工业行业协会牵头组织，在温州丁源兴食品股份有限公司召开了标准制定启动会暨研讨会。会上牵头单位、监管单位、科研院所、行业专家、检测机构等代表共同成立了标准工作组并参与了标准讨论。根据制标研标的时间要求，讨论确定了标准各工作阶段的任务、时间和人员分工等内容，然后对标准中涉及的范围、术语和定义、基本要求、技术指标和试验方法等事项进行了讨论，提

出了如下建议：

- 1、修改甌式月饼的定义；
- 2、修改甌式月饼的分类，删除“鲜肉蛋黄类”、“果仁蛋黄类”等小类；
- 3、修改感官要求中滋、气味为滋味与口感，并修改其要求描述；
- 4、试验方法中增加致病菌的检测方法；
- 5、出厂检验项目中增加“馅料含量”；
- 6、修改贮存要求、删除保质期。

标准研制工作组根据讨论的结果对标准草案稿进行了修改，形成标准征求意见稿。

2.2.3 征求意见

2.2.4 专家评审

2.2.5 标准报批

3 标准编制原则、主要内容及确定依据

3.1 编制原则

本标准的编制原则：1、遵循 GB/T1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》。2、遵循食品安全国家标准、促进社会团体行业发展、保护消费者的利益是指标确定的首要原则，同时针对甌式月饼结合地域特色、充分发挥品牌优势，指引着未来甌式月饼产业发展等因素，充分考虑最新技术水平，为未来技术发展提供框架。

3.2 主要内容及确定依据

3.2.1 确定依据

本标准在编写过程中主要是以 GB/T 19855-2015《月饼》为基础，参考、NY/T 1046-2016《绿色食品 焙烤食品》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》并结合当前国际上食品相关技术标准及市场需求，建立了测试方法和评定标准。

3.2.2 主要内容

标准主要内容包括：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、贮存及保质期等几个方面对标准进行编制。其中基本要求主要为原辅材料要求；技术要求包括感官要求、理化指标、污染物限量、食品添加剂要求、微生物指标、净含量。

- 1) 标准名称：确定以“甌式月饼”作为标准名称。
- 2) 范围：适用于甌式月饼的生产。
- 3) 规范性引用文件：引用有效现行的相关文件。
- 4) 术语和定义：确定了“甌式月饼”的定义。
- 5) 产品分类：针对“甌式月饼”特性及市场需求调研，将甌式月饼分为鲜肉类、蓉沙类、果仁类、果蔬类和其他类。
- 6) 基本要求：对原辅料的要求做出了规定。
- 7) 技术要求：

a 对品质指标感官要求做了更明确的规定：

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。

b 理化指标要求：

根据产品风味需求，结合顾客认可度，突出甌式月饼独特风味，对甌式月饼不同类别分别设定干燥失重、脂肪、总糖、馅料含量等质量指标；

c 对比国标 GB 2726、绿色食品标准 NY/T 1046-2016《绿色食品 焙烤食品》标准要求的基础上，在产品安全性能的要求上作出要求（污染物限量、添加剂指标等符合国标要求）。

d 微生物要求与国家标准要求一致。

8) 试验方法：所有检测方法均引用现行国标。

4 采用国际标准的程序及水平的简要说明；

查阅国外相关标准，欧盟食品微生物法规(EC) No 2073/2005 未对相关产品质量特性做出规定，只对相关食品安全指标做出规定。

5 与有关的现行法律、法规和国家、行业标准的关系；

5.1 目前国内主要执行的标准有：

GB/T 19855-2015《月饼》

NY/T 1046-2016《绿色食品 焙烤食品》

GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》

5.2 本文件与相关法律、法规、规章、强制性标准相冲突情况。

本标准与现行的 GB/T 19855-2015《月饼》、NY/T 1046-2016《绿色食品 焙烤食品》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》等标准不存在互相冲突情况。

5.3 本文件引用了以下文件：

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

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 23780 糕点质量检验方法

GB/T 23812 糕点生产及销售要求

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

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

6 标准实施建议

本标准通过审核、批准发布之后，由有关部门组织力量对本标准进行宣贯，建议率先在甌式月饼生产企业中应用实施，并逐渐带动行业内其他企业积极采用本标准，并将实施过程中出现的问题和改进建议反馈给起草组，以便进一步对本标准修订完善。

7 标准编制过程中重大分歧意见的处理和依据；

无重大分歧意见。

8 其他应予说明的事项

无。

《甌式月饼》标准研制工作组

2023年05月15日