

附件：1

ICS 67.040

CCS X 28

团 体 标 准

T/GZSX XXX-2024

黔式糕点 安顺麻饼（月饼）

Guizhou style cake Anshun pastry (moon cake)

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

贵州省食品工业协会 发布

目 次

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	3
4 产品分类	4
5 要求	5
6 检验规则	7
7 标志、标签、包装、运输和贮存	8

前 言

本文件依据 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。

本文件由安顺百花串食品有限公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：安顺百花串食品有限公司、安顺市质量技术监督检测所、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本文件起草人：陈金安、梁利、唐昂、仝妍妍、XXX、XXX、XXX。

按照本文件实施生产活动或将本文件号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

黔式糕点 安顺麻饼（月饼）

1 范围

本文件规定了黔式糕点系列产品中安顺麻饼（月饼）的术语和定义、产品分类、技术要求（检验方法）、判定规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于黔式糕点系列产品中预包装安顺麻饼（月饼）的生产、销售、检验。

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 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11761 芝麻
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19855 月饼质量通则
GB/T 20883 麦芽糖
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/T 35883 冰糖
GB/T 35885 红糖
LS/T 3113 中国好粮油 杂豆
SB/T 10004 中国火腿
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[2005]75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 19855 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

安顺麻饼

安顺麻饼（俗称“安顺月饼”），属黔式糕点系列产品。以小麦粉、植物油、火炼猪油、麦芽糖等多种过全部为主要原料制成饼皮，手工包裹洗沙、火腿、叉烧、水晶、五仁等馅料捏制成饼，外裹芝麻，经土灶烘烤而成，具有浓郁地方传统特色和风味的预包装传统烘烤类糕点。

3.2

火炼猪油

取猪背上的肥膘（俗称脊膘，不带皮），切成小方块状，置入装有适量饮用水的炼油锅粽中火炼制，待水分开始挥发，油脂逐步渗出，改为小火熬制，至肥膘色泽呈金黄色时，过滤冷却而成色泽呈白色或黄白色，具有猪油浓郁特殊香味的猪油。

3.3

水晶丁

猪板油经剔膜除筋，切丁配以其他辅料腌制后，呈水晶状，供加工水晶麻饼馅料的生产原料。

4 产品分类

本标准规定的产品，按传统工艺所包裹的馅料不同，分为：

4.1 洗沙麻饼（月饼）

以贵州传统工艺和特色风味为代表，使用小麦粉、植物油、麦芽糖等为原料制成饼皮，包入以榄豆（竹豆）、植物油、麦芽糖、白砂糖、红糖、冬瓜丁、小麦粉熟粉等制成的洗沙馅料，经成型、烘烤制成的洗沙麻饼（月饼）。

4.2 火腿麻饼（月饼）

以贵州传统工艺和特色风味为代表，使用小麦粉、植物油、火炼猪油、麦芽糖等为原料制成饼皮，包入以火腿丁、白砂糖、冰糖、冬瓜丁等制成的火腿馅料（馅料中火腿丁的配料不低于馅料重量的5%），经成型、烘烤制成的火腿麻饼（月饼）。

4.3 叉烧麻饼（月饼）

以贵州传统工艺和特色风味为代表，使用小麦粉、植物油、火炼猪油、麦芽糖等为原料制成饼皮，包入以叉烧丁、白砂糖、冰糖、冬瓜丁等制成的叉烧馅料（馅料中叉烧的配料不低于馅料重量的5%），经成型、烘烤制成的叉烧麻饼（月饼）。

4.4 水晶麻饼（月饼）

以贵州传统工艺和特色风味为代表，使用小麦粉、植物油、火炼猪油、麦芽糖等为原料制成饼皮，包入以水晶丁、白砂糖、冰糖、冬瓜丁等制成的水晶馅料（馅料中水晶丁的配料不低于馅料重量的5%），经成型、烘烤制成的水晶麻饼（月饼）。

4.5 五仁麻饼（月饼）

以贵州传统工艺和特色风味为代表，使用小麦粉、大豆油、麦芽糖等为原料制成饼皮，包入以核桃仁、花生仁、杏仁、瓜子仁、芝麻仁（馅料中果仁的配料不低于馅料重量的20%）、白砂糖、冰糖、冬瓜丁、火炼猪油等制成的五仁馅料，经成型、烘烤制成的伍仁麻饼（月饼）。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 小麦粉

应 GB/T 1355 符合规定。

5.1.2 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.3 火炼猪油

应符合 GB 10146 的规定。

5.1.4 麦芽糖

应符合 GB/T 20883 的规定。

5.1.5 榄豆（竹豆）

应符合 LS/T 3113 的规定。

5.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.7 红糖

应符合 GB/T 35885 的规定。

5.1.8 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

5.1.7 冬瓜丁

应符合 GB 14884 的规定。

5.1.8 火腿丁、叉烧丁、水晶丁

应符合 GB 2726、SB/T 10004 和相关食品标准的规定。

5.1.9 核桃仁、花生仁、杏仁、瓜子仁、 芝麻仁

应符合 GB 19300、GB/T 1176 的规定。

5.1.10 其他辅料

应符合相关的食品标准和有关规定。

5.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形态	外形饱满，轮廓分明，具有该品种应有的形态，无露馅现象	取样品一份，去除包装，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，目测其形态、色泽，检查有无异物，然后取 2 块用刀按四分法切开，观其内部、尝其滋味、嗅其味道、品其口感
色泽	具有该品种应有的色泽	
组织	饼皮厚薄均匀，馅料无夹生；五仁麻饼（月饼）颗粒大小适宜	
滋味与口感	具有该品种应有的滋味和风味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	洗沙麻饼 (月饼)	火腿麻饼 (月饼)	叉烧麻饼 (月饼)	伍仁麻饼 (月饼)	水晶麻饼 (月饼)	
水分/(g/100g)	≤25.0	≤22.0			≤30.0	GB 5009.3
脂肪/(g/100g)	≤24.0	≤28.0		≤30.0		GB 5009.6
总糖（以葡萄糖及）/(g/100g)	≤45.0	≤38.0				GB/T 23780
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤5.0					GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25					GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.4					GB 5009.12
铝的残留量(以 Al 计)/(mg/kg)	≤100					GB 5009.182
馅料含量/(g/100g)	≥45.0					GB/T 23780

5.5 微生物限量指标

微生物应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 规定的方法进行。

5.8 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一品种、同一班次、同一规格的产品为一组批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂检验内容包括：感官要求、水分、脂肪、总糖、酸价、过氧化值、馅料含量、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.3.1.2 每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂。

6.3.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求中5.3~5.7的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变,可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关监管机构提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。微生物限量指标不合格时，不得进行复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品包装应有明显标志，产品的储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2 包装

包装应符合 GB 23350 和相关食品安全国家标准及有关的规定，包装材料和容器应符合相关食品安全国家标准及有关行业标准的规定。食品周转塑料箱应符合 GB/T 5737 的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、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。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。



贵州省食品工业协会
团体标准
黔式糕点 安顺麻饼（月饼）
T/GZSX 0XX-2024
版权专有 侵权必究