

附件：2

# 贵州省食品工业协会团体标准

## 《黔式糕点 安顺麻饼（月饼）》

### 编制说明

（征求意见稿）

《黔式糕点 安顺麻饼（月饼）》起草小组

2024 年 3 月

# 贵州省食品工业协会团体标准 《黔式糕点 安顺麻饼（月饼）》编制说明

（征求意见稿）

## 一、任务来源及起草单位

### （一）任务来源

黔中地区的安顺麻饼（月饼）是贵州省具有显著优势的特色性产业。在云贵川一带享有盛名，来到安顺的人不只是为了了一览享誉中外的黄果树瀑布，更是为了一尝安顺的美食。其中安顺八大美食小吃之一——麻饼（月饼），堪称安顺的一道独特风味，也是贵州传统名点之一。据资料记载，安顺麻饼（月饼）已有二百多年的历史。洗沙、火腿、叉烧、水晶、伍仁五大口味的麻饼（月饼），尤其是洗沙馅的麻饼（月饼），堪属麻饼中的一绝，也是麻饼（月饼）中最出名的。

安顺素有“黔之腹、滇之喉、粤蜀之唇齿”、“扼锁滇黔”之称，历来被视为黔中“旱码头”，“商业之盛，甲于全省”。二百多年前，安顺是全国商贾到西南地区经商必经之地，也是必憩之地，自然也必须更车换马，充备干粮。地方商贾就地取材，将本地所产的食材制馅做成麻饼（月饼）。

解放前，安顺麻饼（月饼）是以非规模式的手工作坊生产经营。解放后，由公私合营的安顺原酱油厂进行手工生产经营，仍不达规模化。八十年代，原安顺市酱菜厂（现安顺百花串食品有限公司）托管安顺原酱油厂后，坚持“老工艺、老味道”，保留原有的“土灶烘烤”，留住百年味道。期间，以原安顺原酱油厂所在地“熙春路”命名并注册“熙春”麻饼（月饼）的商标。经过多年的生产经营和持续改进，实现了规模化生产、系统化管理、市场化经营，品牌化推广及形成安顺麻饼（月饼）独有的特色文化。

安顺麻饼（月饼）是具有贵州地方特色的黔式传统食品，其生产工艺系采用手工制作、传统烘焙，而目前执行的 GB/T 19855 《月饼质量通则》只能列为其他类月饼，也不同属于其他类标准的麻饼，尚不能突出黔式糕点 安顺麻饼（月饼）的生产及贸易和食品安全质量监测的需要，不适用于安顺麻饼（月饼）的区分和发展，不能科学地体现安顺麻饼（月饼）的质量标准，不能有效地规范安顺麻饼（月饼）的准入原则。

为了发扬光大具有鲜明地域特色和风格的安顺麻饼（月饼），2024年3月由安顺百花串食品有限公司发起，提出制定“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准的建议，会议商定成立“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准起草小组，经过调研和讨论编制形成“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准草案稿。

2024年3月10日，安顺百花串食品有限公司向贵州省食品工业协会标准化技术委员会提出“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准制修订项目立项申请。

## （二）起草单位

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等单位。

## （三）起草组分工

贵州省食品工业协会标准化技术委员会负责标准制定工作的组织、协调，相关标准资料的查阅、收集。通过召开研讨会、电子邮件等方式，征求行业专家及企业对标准起草的意见和建议，并进行整理、归纳和形成标准讨论稿、征求意见稿及送审（报批）稿等，并对征求到的相关意见组织研讨采纳与否。

安顺百花串食品有限公司、安顺市质量技术监督检测所负责相关样品、资料的提供，相关项目指标的验证工作，参与标准文本及编制说明的讨论、提出修改意见和建议。

## 二、标准制定的目的和意义

麻饼（月饼）是贵州省传统特色食品，历史悠久、工艺传统、风味独特、素负盛名、深受喜爱，与国内不同地区麻饼（月饼）生产工艺和原料选择存在较大差异。

据民国《续修安顺府志》记载：“郡城（安顺）所出之各种点心向来有名，制造之良为上游诸府、厅、州、县之冠，畅销邻境，为数颇多。”又云：“就中尤以郡城所出之麻饼与各种点心以及镇宁所出之波波糖为最优而著名。郡城所出之麻饼，壳酥心厚，中秋节期最为盛行，平时如贵阳及各邻县亦多寄购之。”

产品类型属于糕点类的蓉沙类及肉与肉制品类，开袋即食的烘烤类·热加工食品，目前尚无可以执行的国家标准、地方标准及团体标准。为促进黔式糕点 安顺麻饼（月饼）该传统特色食品的传承和发展，及其生产、销售与市场监督管理提供科学规范的合法依据。

黔式糕点 安顺麻饼（月饼）历史悠久，经解放前手工作坊加工售卖到解放后公司合营，至改革开放后企业规模化生产经营。由于该产品生产工艺的特殊性，省内生产企业和小作坊数量仍较多，目前没有国家标准可以执行和其他标准可借鉴使用，各企业只能自行制定企业标准独家使用。黔式糕点 安顺麻饼（月饼）观之色泽金黄，闻之芳香四溢，食之回味绵长，赠之礼中佳品，源于其用料考究、手工制作、土灶烘烤、风味独特等特点，如今是广为人知并深受喜爱的地方传统特色食品。

黔式糕点 安顺麻饼（月饼）百年传承的老工艺极大地还原了老味道的精髓，也形成了地方老字号品牌和地域特色美食文化及经济发展产业链，其发展前景和影响力越来越大。

## 三、标准编制过程

“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准的制定任务确定后，“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准起草小组主要收集了国内与麻饼

（月饼）有关的各种标准及资料，其中国家标准1个、地方标准1个、省级团体标准4个、企业标准1个：

2024年3月，由安顺百花串食品有限公司组织相关“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准参与单位召开研讨会，专题讨论制定“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准的工作，听取对制定“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”的建议。同时成立了“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准起草小组，着手“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准的立项申报、编写等工作。

2024年3月5日，“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准起草小组完成团体标准立项申请书的编制，并于2024年3月10日通过了由贵州省食品工业协会组织相关专家对团体标准“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”立项申请。

2024年3月23日，贵州省食品工业协会下达了对“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准同意立项的批复，起草小组随即开展了相关的起草工作：1、采集了安顺百花串食品有限公司典型样品的理化指标，进行了数据验证，提供了产品感官评价指标和特点，以及标准的感官描述建议，并参照相关标准的规定，结合“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”独特工艺形成的特殊品质和风格，拟定了理化指标和感官指标要求。2、就拟定的“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”团体标准框架，向企业和专家进行了通报，并征求企业、专家的意见和建议，并在此基础上进行整理、归纳、研究和修改，形成“征求意见稿”，在全国团体标准信息平台及贵州省食品工业网进行了公开征求意见。

#### 四、标准制订的基本原则和依据

##### （一）基本原则

- 1、认真贯彻国家有关法律法规和方针政策。
- 2、充分考虑使用要求，并兼顾全社会的综合效益。

3、不违反国家相关强制性标准，并与国家推荐性标准协调。

4、立足安顺、突出特色，具有科学性、先进性、适用性和可操作性。结合安顺麻饼（月饼）产业实际，总结、继承和发扬安顺麻饼（月饼）的品质优势，增进产业健康有序发展。

5、引导企业规范生产，促进安顺麻饼（月饼）的健康持续发展，增加安顺市麻饼（月饼）的核心竞争力。

## （二）标准依据

该标准相关质量和食品安全指标的拟定，依据《中华人民共和国食品安全法》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921

《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB/T 19855《月饼质量通则》等法律法规、国家标准，以及参考了GB/T 23780《糕点质量检验方法》以及收集到的地方标准、团体标准和企业标准的内容，按照《糕点生产许可证审查细则》中对原辅料、生产工艺、感官、质量指标等相关规定进行制定。本标准的格式按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》中的原则要求进行编写。

## 五、主要章、条确定的原则

根据反馈意见，为突出本文件规定产品的特性和地方特色，采纳相关意见将标准名称定为《黔式糕点 安顺麻饼（月饼）》。

### （一）范围

依据产品特定的工艺、品质、口感等要求，界定了《黔式糕点 安顺麻饼（月饼）》的范围，以及“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”的术语和定义、产品分类、要求（含检验方法）、判定规则、标签、标志、包装、运输和贮存。”规定。

### （二）术语和定义

按照GB/T 19855《月饼质量通则》界定的规定，以及“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”特征，本标准特对“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”定

义为：“在贵州省安顺市地理地域范围内生产，以小麦粉、植物油、火炼猪油、麦芽糖等部分或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。”并参照国家标准对产品分类及对应馅料等核心要素进行了定义。

### （三） 要求

参照GB/T 19855《月饼质量通则》和GB/T 23780《糕点质量检验方法》，《黔式糕点 安顺麻饼（月饼）》团体标准要求：包括术语和定义、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，本标准对属于国家强制要求的食品安全要求不再列出，直接引用执行相关食品安全国家标准。

#### A、原辅料

针对《黔式糕点 安顺麻饼（月饼）》的原料特别作了规定，使用小麦粉、植物油、火炼猪油、麦芽糖、榄豆（竹豆）、白砂糖、红糖、冰糖、冬瓜丁、火腿丁、叉烧丁、水晶丁、核桃仁、花生仁、杏仁、瓜子仁、芝麻仁等为原料。

小麦粉应符合GB/T 1355《小麦粉》的规定，植物油应符合GB 2716《食品安全国家标准 植物油》的规定，火炼猪油应符合GB 10146《食品安全国家标准 食用动物油脂》的规定，麦芽糖应符合GB/T 20883《麦芽糖》的规定，榄豆（竹豆）应符合LS/T 3113《中国好粮油 杂豆》的规定，白砂糖应符合GB/T 317《白砂糖》的规定，红糖应符合GB/T 35885《红糖》的规定，冰糖应符合GB/T 35883《冰糖》的规定，冬瓜丁应符合GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》的规定，火腿丁、叉烧丁、水晶丁应符合GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、SB/T 10004《中国火腿》和相关食品标准的规定，核桃仁、花生仁、杏仁、瓜子仁、芝麻仁应

符合 GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 11761《芝麻》的规定；其他辅料应符合相关的食品标准和有关规定。

## B、感官要求

根据产品特性，色泽和外观、香气、口味口感、风格和组织状态等进行了描述，检验按照GB/T 23780《糕点质量检验方法》的规定进行。感官要求应符合表1的规定：

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                 |                                                                               |

## C、理化指标

1）、水分/（%） $\leq 25.0$ （洗沙麻饼）、 $\leq 22.0$ （火腿麻饼、叉烧麻饼、伍仁麻饼）、 $\leq 30.0$ （水晶麻饼）

根据本产品的特性及品质的要求，参照 GB/T 19855《月饼质量通则》广式月饼制定，指标等效或优于该标准广式月的规定。检验按 GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》的规定进行。

2）、脂肪/（%） $\leq 24.0$ （洗沙麻饼）、 $\leq 28.0$ （火腿麻饼、叉烧麻饼）、 $\leq 30.0$ （水晶月饼、伍仁月饼）

根据本产品的特性及品质的要求，参照 GB/T 19855《月饼质量通则》广式月饼制定，指标等效或严于该标准广式月的规定。检验按 GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》的规定进行。

3)、总糖/(%)  $\leq 45.0$  (洗沙麻饼)、 $\leq 38.0$  (火腿麻饼、水晶麻饼、水晶月饼、伍仁月饼)

根据本产品的特性及品质的要求，参照 GB/T 19855《月饼质量通则》广式月饼制定，指标优于该标准广式月的规定。检验按 GB/T 23780《糕点质量检验方法》的规定进行。

4)、酸价(以脂肪计) (KOH)/(mg/g)  $\leq 5.0$

根据本产品添加肉制品馅料和高油脂的特性，从控制本产品的食品安全，以及确保本产品品质的要求考虑，在参照GB/T 19855《月饼质量通则》的规定之外，特设置了酸价的指标。检验按GB 5009.229《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》的规定进行。

5)、过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)  $\leq 0.25$

根据本产品添加肉制品馅料和高油脂的特性，从控制本产品的食品安全，以及确保本产品品质的要求考虑，在参照GB/T 19855《月饼质量通则》的规定之外，特设置了酸价的指标。检验按GB 5009.227《食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定》的规定进行。

6)、铅(以Pb计)/(mg/kg)  $\leq 0.4$

根据本产品的特性及品质的要求，依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中烘焙食品的规定制定，指标严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中烘焙食品铅(以Pb计)/(mg/kg)  $\leq 0.5$ 的规定。检验按GB 5009.12《食品安全国家标准食品中铅的测定》的规定进行。

7)、铝的残留量(以Al计)/(mg/kg)  $\leq 100$

根据本产品的特性及品质的要求，依据GB 2760《食品安全国家标准

食品添加剂使用标准》的规定制定，指标等效执行GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》烘焙食品中铝的残留量(以Al计)/(mg/kg) ≤100的规定。检验按GB 5009.182《食品安全国家标准食品中铝的测定》的规定进行。

8)、馅料含量/(g/100g) ≥45.0

根据本产品的特性及品质的要求，参照GB/T 19855《月饼质量通则》的相关规定制定。检验按GB/T 23780《糕点质量检验方法》的规定进行。

D)、微生物限量指标

微生物限量指标应符合表2的规定：

表2 微生物限量指标

| 项 目                                   | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检 验 方 法     |
|---------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------|
|                                       | n                     | c | m               | M               |             |
| 菌落总数/（CFU/g）                          | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2  |
| 大肠菌群/（CFU/g）                          | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789. 10 |
| 霉菌/（CFU/g）                            | ≤150                  |   |                 |                 | GB 4789. 15 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 |                       |   |                 |                 |             |

菌落总数、沙门氏菌、霉菌依据 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》的规定制定，等效执行 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》的规定；沙门氏菌、金黄色葡萄球菌参照 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定制定，等效执行 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中相关即食食品的规定。样品的采集和处理按 GB 4789.1《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》的规定进行，检测按 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》第二法、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》规定的方法进行。

#### E)、食品添加剂

应符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

#### F)、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。

#### G)、食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

### 六、审定意见处理结果

无。

### 七、标准实施建议

本标准的制订，对确保“黔式糕点 安顺麻饼（月饼）”产品质量和市场推广，有着积极的作用。建议标准一旦发布，在黔中（安顺）产区相关企业进行宣贯与培训并在行业协会定期组织监督检查。

### 八、其他需要说明的问题

无

《黔式糕点 安顺麻饼（月饼）》团体标准起草小组  
二〇二四年三月二十八日