

团体标准

《永式月饼》

标准编制说明

标准起草工作组

2024 年 07 月

一、制定标准的意义

为了进一步加快推进中国传统食品——月饼产业发展进程，河南卢师傅食品有限公司与河南工业大学、永城市农业主管部门、河南华测检测技术有限公司等相关企业、基层机构和研究单位，联合提出制定《永式月饼》产品的团体标准。

改标准的制定和实施对于做大做强永城市食品产业，提升月饼产品品牌，增强月饼产品的市场竞争力，促进月饼及烘焙食品产业健康、快速、持续发展具有十分重要的意义。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

河南卢师傅食品有限公司为河南老字号企业，生产的月饼均是自主研发，风味独特，预处理工艺也是和其他派式的月饼加工工艺不同，永式月饼部分不能严格执行《月饼质量通则》。为了传承永城当地的加工工艺，故河南卢师傅食品有限公司主动与河南工业大学、永城市农业主管部门、相关企业、基层机构和研究单位等，联合提出制定《永式月饼》产品的团体标准，由河南卢师傅食品有限公司、河南工业大学和河南华测检测技术有限公司负责本标准的起草工作。

（二）编制原则和依据

在标准编制过程中，标准起草遵循“开放、公平、透明、协商”的原则，吸纳利益相关方广泛参与，引领产业和企业的发展，提升产品的市场竞争力。

标准格式符合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》和 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》的要求。

本标准在制定过程中主要参考了 GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB/T 23780《糕点质量检验方法》、GB/T 23812《糕点生产及销售要求》等。根据对所收集材料的整理、分析研究，结合实际调研结果，对《永式月饼》进行编写。

三、编制过程

1. 组建标准起草工作组

2024年1月，标准制定计划下达后，河南卢师傅食品有限公司和河南工业大学组建了标准起草工作组。起草工作组承担的工作如下：确定本文件结构框

架，收集月饼质量指标监测数据，组织指标限值的讨论，组织标准草案初稿、讨论稿、修订稿、征求意见稿、送审稿以及报批稿的讨论和修改。

2. 主要工作过程

2024 年 1 月，完成《永式月饼》项目立项。起草工作组启动了标准的起草工作，明确了任务分工，确定了标准编制原则，制定了相应的起草计划。

2024 年 4-5 月，完成《永式月饼》标准编制，形成标准草案在行业内部征求意见。

2024 年 6 月，以会议的形式召开《永式月饼》团体标准工作组研讨会。河南卢师傅食品有限公司主动与河南工业大学、永城市农业主管部门、相关企业、检测机构和研究单位等相关人员出席本次会议，会议对《永式月饼》内容进行逐条讨论，形成了标准初稿。

2024 年 7 月，由河南省食品科学技术学会组织专家对本标准进行评审，最终形成标准征求意见稿。

四、主要技术内容的说明

1. 产品定义

(1) 永式酥脆类月饼

以河南永城地区制作工艺和风味特色为代表，使用小麦粉、食用油脂、糖浆等制成酥脆皮面团，使用经炒制的小麦粉、食用油脂、糖类和经过或者不经过油炸、烘烤等预处理的坚果、籽类、果脯、调味料等原料制成馅料，经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成具有饼皮酥脆、馅料松散特点的月饼，如花生酥月饼、白芝麻酥月饼、黑芝麻酥月饼、椒盐酥月饼等。

(2) 永式松软类月饼

以河南永城地区制作工艺和风味特色为代表，使用小麦粉、食用油脂、糖浆等制成松软皮面团，使用经过或者不经过油炸、烘烤等预处理的果蔬、杂粮、蛋与蛋制品、肉与肉制品、水产及其制品、食用花卉、坚果、籽类、果脯、食用油脂、糖类、调味料等原料制成馅料，经包馅、成型、烘烤等加工方式制成的具有饼皮松软或绵软、馅料软糯特点的月饼，如奶香椰蓉月饼、巧克力蔓越莓椰蓉月饼、五仁月饼、莲蓉蛋黄月饼、红豆月饼、枣蓉月饼、流心巧克力月饼、榴莲软心月饼、枣+核桃月饼、红豆流心奶黄月饼等。

(3) 塌斜

月饼高低不平整、不周正的现象。

(4) 摊塌

月饼面小底大的变形现象。

(5) 凹缩

月饼饼面和侧面凹陷的现象。

(6) 跑糖

月饼馅心中糖融化渗透至饼皮，造成饼皮破损的现象。

(7) 青墙

月饼未烤透而产生的腰部呈青色的现象。

2. 产品分类

由于月饼产品口味繁多，均是热加工，烘烤工艺，按照月饼饼皮的滋味与口感分为：永式酥脆类月饼：饼皮酥脆；永式松软类月饼：饼皮松软或绵软。

3. 原辅料、饼皮及馅料

(1) 原料

应符合相应的标准和国家有关规定。

(2) 辅料

应符合相应的标准和国家有关规定。

(3) 饼皮

使用小麦粉、食用油脂、糖浆等制成的糖浆皮。

(4) 馅料

① 基本要求

月饼馅料中不应使用鱼翅等野生保护动物食材，不宜使用燕窝等名贵珍稀食材。

② 蓉沙馅

莲蓉馅：以莲子为主要原料加工制成的馅。按配方计算，在该类馅料中除油、糖、水这些配料和食品添加剂以外，莲子的添加量 100%，可称为纯莲蓉月饼；莲子的添加量不低于 60%，可称为莲蓉月饼。

豆蓉(沙)馅：以各种豆类及其制品为主要原料加工制成的馅。

杂蓉馅：以其他含淀粉的原料为主要原料加工制成的馅。

③ 果仁馅

以果仁为主要原料加工制成的馅。按配方计算，馅料中果仁总体添加量应不低于 20%。其中使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、西瓜籽仁、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻仁、花生仁等任意五种果仁为主要原料，加工制成的月饼可直接称为五仁月饼。

④ 果蔬馅

枣蓉(泥)馅：以枣或枣制品为主要原料加工制成的馅。按配方计算，在该类馅料中除油、糖、水这些配料和食品添加剂以外，枣或枣制品(折算成枣)的添加量为 100%，可称为纯枣蓉(泥)月饼；枣或枣制品(折算成枣)的添加量不低于 60%，可称为枣蓉(泥)月饼。

水果馅：以水果或水果制品为主要原料加工制成的馅。按配方计算，馅料中水果的添加量或水果制品(折算成水果)的添加量不低于 25%，可称为××水果月饼；馅料中水果的添加量或水果制品(折算成水果)的添加量不低于 10%，可称为××水果味月饼。

蔬菜馅：以蔬菜或蔬菜制品为主要原料加工制成的馅。按配方计算，馅料中蔬菜的添加量或蔬菜制品(折算成蔬菜)的添加量不低于 25%，可称为××蔬菜月饼；馅料中蔬菜的添加量或蔬菜制品(折算成蔬菜)的添加量不低于 10%，可称为××蔬菜味月饼。

⑤ 蛋黄馅

添加咸蛋黄及其制品制成的馅。按配方计算，馅料中咸蛋黄及其制品的添加量应不低于 8%。

⑥ 肉与肉制品馅

添加畜禽肉及其制品制成的馅。按配方计算，馅料中畜禽肉及其制品的添加量应不低于 5%。

⑦ 水产品及水产制品馅

添加水产品及其制品制成的馅。按配方计算，馅料中水产品及其制品的添加量应不低于 10%。

⑧ 流心馅(软心馅)

全部或部分呈半固态，并具有流动属性的馅料。

⑨ 云腿馅

以云腿肉、食用油脂等为主要原料制成的馅。按配方计算，馅料中云腿肉的

添加量应不低于 11%。

⑩ 食用花卉馅

以食用花卉或食用花卉制品为主要原料制成的馅。按配方计算，馅料中食用花卉的添加量或食用花卉制品(折算成食用花卉)的添加量应不低于 10%。

4. 技术要求-感官要求

(1) 永式酥脆类月饼

形态-块形整齐，花纹清晰，无破裂、漏馅、凹缩、塌斜现象，不凹底；色泽-表面光滑，饼面花纹呈麦黄色，腰部呈乳黄色，饼底部呈金黄色，不青墙，无污染；组织-饼皮细密，皮馅厚薄均匀，果仁馅月饼果料分布均匀无大空隙；滋味与口感-具有该品种应有的口味，无异味，饼皮酥脆；杂质-正常视力无可见异物。

(2) 永式松软类月饼

形态-外形饱满，轮廓分明，花纹清晰，不摊塌，无跑糖及漏馅现象；色泽-具有该品种应有色泽；组织-饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，馅料无夹生；果仁馅月饼果仁颗粒大小适宜，蓉沙馅月饼皮馅无脱壳现象，蛋黄月饼馅料应完全包裹蛋黄，流心月饼馅料具有一定的流动性，其他馅月饼具有该品种应有的组织；滋味与口感-具有该品种应有的风味，无异味，饼皮绵软，；杂质-正常视力无可见异物。

感官检验方法：取样品 1 份，去除包装，置于

洁净的白色器皿中，在自然光条件下，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。

5. 技术要求-理化要求

(1) 永式酥脆类月饼

理化指标依据 2023 年度河南华测检测技术有限公司和众平检测技术有限公司以及公司内部检测数据，同时结合生产工艺，制定的理化指标为：水分/(g/100g) ≤ 8 ；脂肪/(g/100g) ≤ 40 ；总糖/(g/100g) ≤ 25 ；馅料含量/(g/100g) ≥ 35 。

以上各指标依据如下：理化指标经河南华测检测技术有限公司和众平检测有限公司检测共 13 批次样品，其中水分/(g/100g)：2.1-3.3；脂肪/(g/100g)：22.8-30.4；总糖/(g/100g)：11.2-18.0；馅料含量/(g/100g)：44.9-52.8；经公司内部检测共 959 批次样品，其中水分/(g/100g)：1.32-4.08；馅料含量

/(g/100g): 45.1-55.9;

(2) 永式松软类月饼

理化指标依据 2023 年度河南华测检测技术有限公司和众平检测技术有限公司以及公司内部检测数据, 同时结合生产工艺, 制定的理化指标如下:

松软类-蓉沙类: 水分/(g/100g) $\leq$ 25; 脂肪/(g/100g) $\leq$ 30; 总糖/(g/100g) $\leq$ 40; 馅料含量/(g/100g) $\geq$ 40; 松软类-果仁类: 水分/(g/100g) $\leq$ 18; 脂肪/(g/100g) $\leq$ 40; 蛋白质/(g/100g) $\geq$ 5; 总糖/(g/100g) $\leq$ 40; 馅料含量/(g/100g) $\geq$ 40; 松软类-蛋黄类: 水分/(g/100g) $\leq$ 25; 脂肪/(g/100g) $\leq$ 35; 总糖/(g/100g) $\leq$ 40; 馅料含量/(g/100g) $\geq$ 40; 松软类-果蔬类、流心类、肉与肉制品类、水产品类及水产制品类、食用花卉类等: 水分/(g/100g) $\leq$ 25; 脂肪/(g/100g) $\leq$ 40; 总糖/(g/100g) $\leq$ 40; 馅料含量/(g/100g) $\geq$ 40。

以上各指标依据如下:

理化指标经河南华测检测技术有限公司和众平检测技术有限公司检测共 24 批次样品, 其中松软类-蓉沙类共 8 批次(水分/(g/100g): 11.7-17.5; 脂肪/(g/100g): 8.1-14.5; 总糖/(g/100g): 20.1-30.2; 馅料含量/(g/100g): 47.2-54.4), 松软类-果仁类共 4 批次(水分/(g/100g): 10.2-14.4; 脂肪/(g/100g): 13.3-16.7; 总糖/(g/100g): 20.1-27.5; 蛋白质/(g/100g): 6.9; 馅料含量/(g/100g): 63.4-71.1), 松软类-流心类共 3 批次(水分/(g/100g): 11.3-16.2; 脂肪/(g/100g): 10.1-12.7; 总糖/(g/100g): 13.0-34.5; 馅料含量/(g/100g): 57.8-68.3), 松软类-果蔬类共 8 批次(水分/(g/100g): 8.8-11.1; 脂肪/(g/100g): 11.5-29.1; 总糖/(g/100g): 22.2-30.9; 馅料含量/(g/100g): 36.0-51.9), 松软类-蛋黄类 1 批次(水分/(g/100g): 16.0; 脂肪/(g/100g): 20.3; 总糖/(g/100g): 28.2; 馅料含量/(g/100g): 56.2)。经公司内部检测共 1329 批次样品, 其中松软类-蓉沙类共 290 批次(水分/(g/100g): 13.2-17.8; 脂肪/(g/100g): 15.1-19.3; 馅料含量/(g/100g): 49.4-57.0), 松软类-果仁类共 308 批次(水分/(g/100g): 8.5-12.7; 脂肪/(g/100g): 18-22; 馅料含量/(g/100g): 46.4-52.7), 松软类-蛋黄类共 50 批次(水分/(g/100g): 14.3-17.6; 脂肪/(g/100g): 25-27; 馅料含量/(g/100g): 51.2-56.2)。松软类-流心类共 55 批次(水分/(g/100g): 12.0-18.3; 脂肪/(g/100g): 13.5-15.5; 馅料含量/(g/100g): 49.6-57.0), 松软类-果蔬类共 626 批次(水分/(g/100g): 8.3-18.2; 脂肪/(g/100g): 28-33;

馅料含量/(g/100g): 41.9-50.2)。

理化检验方法: 水分--GB 5009.3; 脂肪--GB 5009.6; 蛋白质--GB 5009.5;
总糖--GB/T 23780; 馅料含量- GB/T 23780。

6. 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，检验方法按 JJF1070 有关的规定执行。

7. 检验规则

7.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

7.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

7.3 出厂检验

出厂检验的项目包括感官要求、水分、净含量和馅料含量，每批产品应按本文件规定的出厂项目进行检验合格后方可出厂。

7.4 型式检验

7.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目包含第6章规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

7.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验

如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求；微生物指标有一项不合格时，即判定该批产品为不合格，不得复检。

8 标志和标签

8.1 储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

8.2 本文件5.4馅料中有相关添加量要求的都应在产品的标签中标示出各对应配料的添加量。

8.3 月饼产品的命名方式按附录 A 的规定。

9 包装

9.1 月饼包装应符合GB 23350和其他国家相关法律法规的规定，包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737的规定。

10 运输

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

10.2 运输中应轻装、轻卸，不应重压。

11 贮存

11.1 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。

11.2 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。

五、标准与其他标准的对比分析及采用情况

无。

六、标准中涉及到任何专利情况

无。

七、预期的社会效益及贯彻实施标准的要求、措施等建议

本标准团体标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。当中所涉及产品检验方法、检验规则、食品添加剂、食品标签、包装等相关要求均直接引用相应的国家标准和行业标准中的规定。

八、其他应说明的事项

无。