

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 012—2025

怀集味道 怀集大月饼（五仁）

Huaiji flavor of big mooncake (five-kernel)

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 III

引言 IV

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 技术要求 2

4.1 原料 2

4.1.1 面粉 2

4.1.2 果仁馅料 2

4.1.3 植物油 2

4.1.4 鲜鸡蛋 2

4.1.5 白砂糖 2

4.1.6 食用盐 2

4.1.7 生产加工用水 2

4.1.8 白酒 2

4.1.9 酱油 2

4.1.10 其他辅料 2

4.2 感官指标 2

4.3 理化指标 3

4.4 微生物限量 3

4.5 食品添加剂 3

4.6 净含量 3

4.7 其他污染物限量 3

4.8 真菌毒素限量 3

4.9 生产加工过程的卫生要求 3

5 检验规则 4

5.1 组批 4

5.2 抽样 4

5.3 检验 4

5.3.1 出厂检验 4

5.3.2 型式检验 4

5.4 判定 4

5.5 复验 4

6 标签、标志、包装、运输和贮存 4

6.1 标签、标志 4

6.2 包装 4

6.3 运输 5

6.4 贮存 5

参考文献..... 6

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。

请注意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专利的责任。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

五仁月饼的馅料中多种果仁质地较硬，如果制作工艺不到位，月饼放置时间稍长就会变得更硬，咬起来费劲，对于牙口不好或偏好软糯口感的消费者体验不佳。同时，其油糖含量高，吃的时候容易粘牙，口腔中还会残留较多油腻感，需大量喝水或漱口才能缓解。部分厂家为降低成本，可能会使用价格低廉的果仁代替传统的杏仁、桃仁等相对较贵的果仁，甚至采用劣质果仁，导致口感和味道大打折扣。与美心、广州酒家等知名传统月饼品牌相比，怀集当地的五仁大月饼品牌在市场上的影响力较小，消费者认知度和信任度不高，这在一定程度上限制了其市场拓展和销售。

本文件明确怀集五仁大月饼的指标等，使生产企业有统一的标准可依，保证产品质量的稳定性和一致性，避免因生产工艺和质量要求不一致导致产品质量参差不齐的情况。防止个别企业通过不正当手段降低成本、以次充好，扰乱市场秩序，为整个怀集五仁大月饼行业营造公平、有序的市场竞争环境，推动产业健康、可持续发展。有助于将怀集五仁大月饼打造成具有地域特色的知名品牌，提高怀集在全国月饼市场的知名度和影响力，成为怀集县的一张特色名片，推动地方经济发展。在标准的引领下，除了传统的月饼生产销售，还可以推动怀集五仁大月饼向文化旅游、节庆活动、礼品定制等多元产业方向发展，拓展产业发展空间，提升产业综合效益。

怀集味道 怀集大月饼（五仁）

1 范围

本文件规定了怀集大月饼（五仁）的术语和定义、原料要求、生产工艺、感官要求、理化指标、卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于怀集大月饼（五仁）的生产销售有关活动。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 大肠菌群的测定
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.227 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 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/T 26760 酱香型白酒
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

怀集大月饼（五仁） huaiji big mooncake (five kernels)

指以怀集地区特有的制作工艺，选用优质原料，特别是五种主要果仁（如核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等）为主要馅料，结合传统配方与现代技术制作而成的，单个饼净含量>800g，具有浓郁地方特色的大型月饼。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 面粉

应选用优质小麦粉和糯米粉，应符合 GB/T 1355、GB 31637 和 GB 2715 的规定。

4.1.2 果仁馅料

4.1.2.1 核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等应选用新鲜、无霉变、无虫害的优质果仁，确保口感香脆，风味纯正，应符合 GB 19300 和 GB/T 19855 的规定。

4.1.2.2 糖冬瓜、冬瓜蓉应具有冬瓜本身的清香气味，甜润可口，应符合 GB 14884 的规定。

4.1.3 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.4 鲜鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

4.1.5 白砂糖

应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

4.1.6 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.7 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.8 白酒

应符合GB/T 26760的规定。

4.1.9 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.10 其他辅料

如莲蓉、豆沙等馅料及食品添加剂，应符合国家相关食品安全标准。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
形态	外形饱满，轮廓分明，厚度均匀，大小一致，花纹清晰，图案端正，无跑糖及露馅现象，底部无明显焦斑	将适量试样置于干净的白色盘中，在自然光线下观察色泽、组织；检查有无外来杂质；用温开水漱口后，品其滋味，闻其气味。
色泽	色泽均匀，富有光泽，各种果仁应呈现出它们本身应有的颜色	
组织	饼皮质地应柔软、细腻，五仁馅料紧实，无夹生，各种果仁分布均匀，大小适宜	
滋味与口感	饼皮具有适度的油润感和甜味，口感细腻柔软，五仁馅料应具有浓郁的五仁香味，无异味	
杂质	正常视力无可见异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤28	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/(g/100g)	≤50	GB/T 23780
脂肪/(g/100g)	≤35	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥5	GB 5009.5
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12
馅料含量/(g/100g)	≥65	GB/T 23780

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌/（CFU/g）	≤150				GB 4789.15
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 1 kg（不少于 15 个独立包装）样品。将样品分为 2 份，其中 2/3 作为检验样品，1/3 作为备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括：净含量、感官、水分、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.8 项目及标签。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监督机构提出型式检验要求时。

5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格不得进行复检。

5.5 复验

对检验结果有争议时，应对留存样或同批产品中重新按 GB/T 8302 规定加倍取样进行不合格项目的复验，以复验结果为准。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 销售所用包装标签应符合 GB 7718 等相关规定的要求，至少应标注以下内容：

- a) 产品名称、产品标准号；
- b) 厂名、厂址；
- c) 生产日期、保质期；
- d) 注意事项及食用方法说明，净含量；
- e) 食品质量安全“SC”标志及编号。

6.2 包装

6.2.1 包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料质量标准的要求。

6.2.2 月饼包装应符合 GB 23350 的规定。

- 6.2.3 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。
- 6.2.4 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼。
- 6.2.5 产品包装应牢固、密封，防止运输过程中破损和污染。
- 6.2.6 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护等规定的要求；包装应坚固、清洁、干燥，采用无毒、无异味的包装袋；包装封口应牢固，以防撒漏。
- 6.2.7 包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正、牢固。

6.3 运输

- 6.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混装混运。
- 6.3.2 产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。
- 6.3.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。
- 6.3.4 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。
- 6.3.5 运输过程中应避免剧烈震动和高温环境。

6.4 贮存

- 6.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。
- 6.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风、防污染、无异味的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。
- 6.4.3 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。产品入库贮存应实行先进先出，按品种分别存放，防止挤压。
- 6.4.4 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和高温高湿环境。
- 6.4.5 贮存仓库应满足通风、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异(气)味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。
- 6.4.6 存放处地面应设铺垫物，堆放应离墙、离地 0.2 m 以上，并应根据品种分别堆放。在以上贮存条件下，产品保质期不应低于 3 个月。

参 考 文 献

- [1] GB/T 5737 食品塑料周转箱
 - [2] JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
-