

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 013—2025

怀集味道 怀集大月饼（金腿）

Huaiji flavor of huaiji big mooncake (jinhua ham)

（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 金华火腿肉	2
4.1.3 果仁馅料	2
4.1.4 植物油	2
4.1.5 鲜鸡蛋	2
4.1.6 白砂糖	2
4.1.7 食用盐	2
4.1.8 生产加工用水	2
4.1.9 白酒	2
4.1.10 酱油	2
4.1.11 其他辅料	2
4.2 感官要求	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

怀集金腿大月饼生产过程中未能实现高度的标准化和规范化,会导致不同批次的产品在口感、外形、重量等方面存在差异,影响消费者的购买体验和品牌口碑。与美心、广州酒家、杏花楼等全国知名的月饼品牌相比,怀集金腿大月饼在品牌影响力和知名度上存在差距。在全国市场的推广和认知度有限,更多地局限于当地或周边地区,这限制了其市场份额的扩大。

本文件的制定,对怀集金腿大月饼进行明确规定,确保不同企业生产出的产品在质量和品质上保持相对一致,避免因生产标准不一致导致产品质量参差不齐的情况发生。本文件对怀集金腿大月饼的规定,有助于企业加强质量管理,提高产品的安全性、稳定性和口感,从而提升整个怀集金腿大月饼行业的产品质量水平,促进怀集金腿大月饼行业的健康、有序发展。制定怀集金腿大月饼标准有助于打造和提升怀集金腿大月饼的地方品牌形象,使其成为怀集地区的特色名片,增强怀集地区在食品行业的知名度和影响力,促进地方经济发展。

怀集味道 怀集大月饼（金腿）

1 范围

本文件规定了怀集大月饼（金腿）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（金腿）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 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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- 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 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/T 19088 地理标志产品 金华火腿
- 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 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

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（金腿） huaiji flavor of huaiji big mooncake (jinhua ham)

指以火腿肉、果仁为主要馅料，火腿肉含量不低于馅料重量的 5%，以面粉、花生油、转化糖浆、枳水为主要原料制饼皮，馅料和饼皮为 7: 3，经包馅、成型、烘烤而成，单个饼净含量 > 800 g，具有浓郁金腿风味的月饼。

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 金华火腿肉

应符合 GB/T 19088 和 GB 2730 的规定。

4.1.3 果仁馅料

应符合 GB 19300、GB/T 19855 和 GB 14884 的规定。

4.1.4 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 鲜鸡蛋

应符合 GB 2749 的规定。

4.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

4.1.7 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.8 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 白酒

应符合 GB/T 26760 的规定。

4.1.10 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

4.1.11 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 感官要求

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	具有该品种典型特征，外形圆整，花纹清晰，无露馅现象，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	颜色均匀有光泽，火腿馅料颜色红润，果仁等配料颜色正常	
组 织	饼皮厚薄均匀，断面皮心分明，火腿丁分布均匀，肥瘦肉比例适当，无夹生、糖块	
滋味与气味	饼皮酥软，甜咸适中；具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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/100 g)	≤28	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/(g/100 g)	≤40	GB/T 23780
脂肪/(g/100g)	≤30	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/100 g)	≤0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12
馅料含量/(g/100 g)	≥65	GB/T 23780
火腿丁含量/(g/100 g)	≥5	GB/T 19855

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)					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 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

5.2.1 取样以“批”为单位，同一批投料生产，同一条生产线、同一班次生产加工过程中形成的独立数量的产品为一个批次，同批产品的品质和规格一致。

5.2.2 取样按 GB/T 8302 的规定执行。

5.2.3 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文件 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文件规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 微生物检验项目的结果中有一项不符合本文件规定时，判该批产品为不合格产品。

5.4.3 检验项目（除微生物项目外）如有一项（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批次产品为不合格产品。

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
-