

《怀集味道 怀集大月饼（五仁）》 团体标准编制说明

一、工作简况

1、任务来源

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。

为了提升怀集大月饼（五仁）的品牌形象，规范产品质量，广东省制造业协会决定制定本团体标准。

本标准由仲恺农业工程学院提出，经广东省制造业协会批准，正式列入2024年团体标准制修订项目计划，项目名称为《怀集味道 怀集大月饼（五仁）》。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

2、本标准制定的目的

一、保障产品品质

1. 规范原料选用：明确怀集大月饼（五仁）原料的质量标准，强调选用优质的本地食材，如颗粒饱满、色泽鲜亮的核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等五仁原料，要求其无霉变、无异味、无杂质。对于月饼皮制作所需的面粉、糖、油等原料，也制定严格的品质要求，确保面粉筋度适宜、糖的甜度纯正、油的品质优良，从源头保障月饼的口感和品质。

2. 优化制作工艺：详细规范怀集大月饼（五仁）的制作流程，包括五仁的预处理、馅料的调配、月饼皮的制作、包馅成型、烘焙等环节。在五仁预处理阶段，明确规定烘烤或炒制的温度和时间，以保证五仁的香味充分激发且口感酥脆。馅料调配时，精准设定各种原料的比例，确保五仁馅料香甜适中、口感丰富。月饼皮制作过程中，规范和面、醒面的操作要点，使月饼皮具有良好的延展性和韧

性。包馅成型环节，对月饼的重量、形状进行标准化要求，保证产品外观整齐美观。烘焙环节，严格控制烘焙的温度和时间，确保月饼色泽金黄、外皮酥脆、内馅软糯，最大程度保留月饼的风味和营养。

二、规范市场秩序

1. 明确产品定义与特征：制定统一标准，清晰界定怀集大月饼（五仁）的产品定义、外观特征、内在品质等。规定月饼的直径、厚度、重量范围，以及五仁馅料在整个月饼中的占比等量化指标。同时，明确月饼的口感要求，如五仁的香味浓郁、月饼皮与馅料的口感协调等，让消费者能够准确辨别正宗的怀集大月饼（五仁），避免购买到假冒伪劣或不符合品质要求的产品。

2. 打击不良市场行为：为市场监管提供有力依据，有助于执法部门严厉打击以普通五仁月饼冒充怀集大月饼（五仁）、虚假标注原料成分和产地、使用劣质原料等不良行为。通过加强市场监管，维护市场的公平竞争环境，保护正规生产企业和消费者的合法权益，促进怀集大月饼（五仁）市场的健康发展。

三、推动产业发展

1. 引导产业升级：促使生产企业改进生产技术和管理模式，推动怀集大月饼（五仁）产业向现代化、标准化方向发展。企业为满足标准要求，会积极引进先进的生产设备，如自动化的馅料搅拌设备、精准控温的烘焙设备等，提高生产效率和产品质量稳定性。同时，企业会加强质量管理体系建设，优化生产流程，从原料采购、生产加工到成品检验，实现全过程的精细化管理，提升产业整体水平。

2. 促进产业集聚与协同发展：统一的团体标准能够吸引更多相关企业和资源向怀集地区集聚。围绕怀集大月饼（五仁）的生产，形成从原料种植、加工、供应，到月饼生产、包装、销售以及物流配送等完整的产业链条。各环节企业之间加强合作与交流，实现资源共享、优势互补。

四、传承地域文化

1. 保护传统制作工艺：怀集大月饼（五仁）的制作工艺是怀集地区的传统技艺，承载着当地的历史文化和民俗风情。团体标准的制定，对这一传统制作工艺进行系统整理和规范，详细记录每一个制作环节的关键技术和传统配方，防止因传承方式的局限或人员变动导致技艺失传。通过标准的实施，鼓励更多人学习和传承这一传统技艺，让怀集大月饼（五仁）的制作工艺得以延续和发展。

2. 传播地域文化：怀集大月饼（五仁）作为怀集地域文化的重要载体，蕴含着丰富的文化内涵。通过团体标准的规范，深入挖掘其背后的历史故事、传统习俗、民俗文化等，并将这些文化元素融入到产品的包装、宣传和推广中。在月饼包装上印上怀集的特色文化元素、传统制作工艺介绍等，通过举办月饼文化节、参加食品展销会等活动，以及利用互联网、电商平台等渠道进行宣传，让更多人了解怀集大月饼（五仁），感受怀集的地域文化魅力，提升怀集地区的文化知名度和影响力，促进地域文化的传播与交流。

3、本标准制定的意义

一、产业发展意义

1. 提升产业竞争力：《怀集味道 怀集大月饼（五仁）》团体标准的制定与实施，促使怀集大月饼（五仁）生产企业在品质上精益求精。标准化的生产流程保证了产品质量的稳定性和一致性，消费者无论何时何地购买，都能获得品质如一的产品。

2. 带动产业升级转型：团体标准推动企业积极引进先进的生产技术和设备，如自动化的月饼生产线、智能化的烘焙设备等，提高生产效率和产品质量。同时，企业在管理模式上也会进行优化，加强供应链管理，确保原料供应的稳定性和优质性；完善质量管理体系，对生产全过程进行严格监控。这些举措促使怀集大月饼（五仁）产业从传统的手工制作、粗放式管理向现代化、标准化、精细化生产转变，实现产业的升级转型，提升产业的整体效益和可持续发展能力。

3. 促进产业集聚与协同发展：统一的团体标准吸引了众多相关企业围绕怀集大月饼（五仁）产业集聚。从上游的原料种植、加工企业，到中游的月饼生产企业，再到下游的包装、物流、销售企业，形成了完整的产业链条。各环节企业之间通过标准实现紧密协作，如原料供应商根据标准为月饼生产企业提供稳定的优质原料，包装企业依据标准设计出既美观又实用的包装，物流企业按照标准优化配送方案，确保月饼新鲜、及时送达消费者手中。这种产业集聚和协同发展模式，降低了企业的运营成本，提高了产业的协同创新能力，推动怀集大月饼（五仁）产业发展壮大，形成产业集群效应，提升怀集地区在食品产业领域的影响力。

二、文化传承意义

1. 保护地域文化遗产：怀集大月饼（五仁）的制作工艺是怀集地区宝贵的文化遗产，承载着当地人民的智慧和历史记忆。团体标准对这一传统制作工艺进行了全面、系统的整理和规范，详细记录了每一个制作环节的关键技术和传统配方，为传统工艺的传承提供了可靠的依据。通过标准的推广和实施，更多的人能够了解和学习这一传统技艺，避免因传承方式的局限或人员变动导致技艺失传，确保怀集大月饼（五仁）制作工艺这一地域文化瑰宝得以代代相传。

2. 传播地域文化：怀集大月饼（五仁）作为怀集地域文化的重要象征，在团体标准的规范下，其文化内涵得到了更深入的挖掘和传播。将怀集的历史故事、传统习俗、民俗文化等元素融入到月饼的包装、宣传和推广中，使消费者在品尝月饼的同时，也能感受到浓厚的地域文化氛围。

三、消费者权益保障意义

1. 保障产品质量与安全：团体标准对怀集大月饼（五仁）的生产全过程进行了严格管控。在原料方面，明确要求选用优质、无污染的原料，对原料的产地环境、农药残留、重金属含量等进行严格检测，确保原料安全。在制作过程中，规范了添加剂的使用，严格控制生产环境的卫生条件，避免产品受到污染。同时，对成品的质量检测标准进行了详细规定，只有符合标准的产品才能进入市场销售，这有效保障了消费者购买到质量可靠、安全放心的怀集大月饼（五仁），守护了消费者的身体健康。

2. 提升消费体验：标准化的生产使得怀集大月饼（五仁）的品质更加稳定，消费者每次购买都能获得一致的口感和品质体验。标准对产品的包装、标识进行了规范，要求在包装上清晰标注产品的产地、生产日期、保质期、配料表、营养成分等信息，方便消费者了解产品的详细情况，做出合理的消费选择。此外，标准的实施有助于打击市场上的假冒伪劣产品，维护市场秩序，让消费者能够在一个公平、诚信的市场环境中购买到正宗的怀集大月饼（五仁），提升了消费者的购物满意度和消费体验。

4、主要工作过程

本项目虽然正式列入团体标准制订项目计划是在2024年10月，但标准起草小组长期以来一直跟踪怀集味道 怀集大月饼（五仁）标准的发展，并长期跟踪研

究该领域标准在我国的应用。针对怀集味道 怀集大月饼（五仁）新的技术内容的变化，提出标准制定立项申请。本标准具体起草过程如下：

2024年10月，起草标准草案和申报书。仲恺农业工程学院发起标准制定任务，立刻组织落实标准制定工作，成立编制组和专家顾问团队，对怀集味道 怀集大月饼（五仁）的核心技术进行分析和研究，确定标准的技术内容，明确制定方案，并着手开始对所有数据元进行详细对比、翻译工作，编制申报书和标准草案。

2024年10月上旬，收集国内外相关标准和技术资料，开展调研。为了按照文件要求，准确完成制定工作，标准起草组通过各种途径，调查收集各部委发布有关的考核标准、指标体系、相关标准，以及相关标准规范，形成标准编制大纲。

2024年10月下旬，在前期的大量调研和翻译工作基础上，经过课题组内部的多次集中讨论，组织内部讨论和修改，形成标准草案。

2024年11月上旬，研讨修改。

2024年12月下旬，形成标准征求意见稿。

二、团体标准编制原则和确定团体标准主要内容的论据

1、编制原则

按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求和规定编写本标准内容。

充分考虑到现阶段我国对本标准的实际需求，本着以下原则，对技术内容研究比对，使其具有可操作性：

- ① 科学性原则：标准的制定基于科学研究和实践经验，确保技术内容的科学性和合理性。
- ② 先进性原则：充分考虑行业发展的趋势和最新技术成果，使标准具有一定的前瞻性。
- ③ 协调性原则：与现有相关标准协调一致，避免重复和矛盾。
- ④ 实用性原则：标准的内容应具有可操作性，能够满足实际生产和使用的需求。

2、标准主要内容与确定论据

- ① 标准主要内容及适用范围

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 确定主要内容的论据

对现有怀集味道 怀集大月饼（五仁）的核心技术进行了大量的实地调研和测试，获取了相关数据和信息；参考了国内外相关标准和规范；结合了行业专家的意见和建议，确保标准的技术内容符合行业发展的实际需求。

3、有关专利的说明

无。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

1.主要试验（或验证）的分析

对怀集味道 怀集大月饼（五仁）进行了强度和稳定性试验，验证了设计计算方法的准确性；开展了各种性能试验，评估了怀集味道 怀集大月饼（五仁）在不同情况下的安全性和可靠性。

2.综述报告

通过试验和验证，证明了本标准所规定的核心技术规范能够满足怀集味道 怀集大月饼（五仁）的安全和使用要求，为行业提供了科学合理的技术依据。

3.技术经济论证

从技术角度看，本标准的制定有利于怀集味道 怀集大月饼（五仁）的设计和制造水平，保障产品质量和安全性。从经济角度看，标准的统一有助于降低生产成本，提高生产效率，促进产业的规模化发展，预期将带来显著的经济效益。

4.预期的经济效果

促进怀集味道 怀集大月饼（五仁）的推广应用，推动产业发展；增强产品的竞争力，拓展市场。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准在制定过程中未采用国际标准和国外先进标准。但通过对国内外相关标准和技术资料的研究，本标准在技术内容上达到了国内先进水平，与国外同类标准相比具有一定的可比性。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准符合国家现行法律、法规和强制性国家标准的要求，与相关标准相互协调、互为补充。

本标准的实施不涉及对现行标准的废止情况。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

在标准起草和征求意见过程中，未出现重大分歧意见。对于一般性的意见和建议，起草组均进行了认真研究和处理，在充分考虑各方意见的基础上对标准进行了修改完善。

七、团体标准作为强制性团体标准或推荐性团体标准的建议

建议本标准作为推荐性标准发布实施，以引导和规范行业的发展。

八、贯彻团体标准的要求和措施建议

- 1.组织标准宣贯培训，使相关企业和人员了解标准的技术内容和要求。
- 2.加强标准的实施监督，确保标准的有效执行。
- 3.及时跟踪标准的实施情况，根据实际需要为标准进行修订和完善。

九、废止现行有关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行有关标准的建议。

十、其他应予说明的事项

无

《怀集味道 怀集大月饼（五仁）》

团体标准起草组

2025年1月