|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |       |
| CCS  |

|  |
| --- |
|  |

      |

团体标准

T/MZSX 011—2025

月光糕 熟粉类糕点

Moonshine cake

0000 - 00 - 00发布

0000 - 00 - 00实施

XXX  发布

1. 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。

本文件由梅州市食品行业协会提出。

本文件由梅州市食品行业协会归口。

本文件起草单位：广东梅州职业技术学院、梅州市食品行业协会、梅州糕味嘉食品有限公司、五华县潭下镇强镇富村实业有限公司、梅州市浚兴生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：杨静娴、董芳远、张在忠、张鸿图、罗志强、徐炜琳、吴珠、张金良。

月光糕 熟粉类糕点

* 1. 范围

本文件规定了月光糕的产品分类、原辅料、加工工艺、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、贮运、销售的要求。

本文件适用于梅州市辖区内月光糕的生产加工和销售，不包括现制销售的产品。

* 1. 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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 菌落总数测定

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.1 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 5749 生活饮用水

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号 定量包装商品计量

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

月光糕 Moonshine cake

以炒熟糯米粉为主料，添加食用植物油、白砂糖、食用葡萄糖或麦芽糖浆，添加或不添加食品添加剂，加入冬瓜条、橘饼、芝麻、花生、葵瓜子等为辅料做馅料，经配料、润糖、调粉、添加馅料、制糕坯、压制成型、铺粉，切片、包装而成的具有梅州特色的熟粉糕点（月光糕实物图见附录A）。

* 1. 技术要求
		1. 原辅料要求
			1. 糯米

糯米、糯米粉应符合GB 2715的规定。

* + - 1. 白砂糖

白砂糖应符合GB 13104的规定。

* + - 1. 原料 饮用水（熟水）

饮用水应符合GB 5749的规定。

* + - 1. 食用葡萄糖、麦芽糖浆

食用葡萄糖、麦芽糖浆应符合GB 19300的规定。

* + - 1. 辅料 植物油

植物油应符合GB 2716的规定。

* + - 1. 芝麻、花生仁等籽类坚果

芝麻、花生仁等籽类或果仁食品应符合GB 19300的规定。

* + - 1. 冬瓜条

冬瓜条应符合GB 14884的规定。

* + - 1. 橘饼

橘饼应符合GB 14884的规定。

* + - 1. 食品添加剂

食品添加剂及其它辅料应符合相关食品标准和有关规定。

* 1. 加工工艺
		1. 加工过程基本要求

应符合GB 8957的规定。

* + - 1. 生产卫生要求

生产卫生要求应符合GB 14881的规定。

* + - 1. 生产工艺

生产工艺见附录 B。

* + 1. 感官要求

感官要求应符合表 1的规定。

1. 感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 组织形态 | 外形整齐，具有该品种应有的形态特征；粉料细腻， 紧密不松散，粘结适宜，不粘片，具有该品种应有的 组织特征。无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外 来异物 |
| 色泽 | 两面呈米白，色泽均匀，具有该品种应有的色泽特征 |
| 滋味、气味 | 味纯正，具有本产品特有的滋味和气味，无异味 |
| 检验方法 | 将样品置于白瓷盘中，在自然光下 观察色泽和状态，检查有无异物。 闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |

* + 1. 品质指标

品质指标应符合表 2的规定。

1. 品质指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 指标 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g） | ≤25.0 | GB 5009.3 |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/100g） | ≤65.0 | GB/T23780 |
| 酸价（以脂肪计）(KOH)/（g/100g） | ≤5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）（g/100g） | ≤0.25 | GB 5009.227 |
| 注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品 |

* + 1. 安全指标
			1. 污染物限量

污染物限量应同时符合GB 2762的规定。

* + - 1. 微生物限量

预包装食品致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。散装即食食品致病菌限量应符合GB31607的规定。

* + - 1. 食品微生物限量还应符合表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 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌/（CFU/g） ≤ | 150 | GB 4789.15 |
| a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。 |

* + - 1. 食品添加剂

食品添加剂应同时符合GB 2760的规定。

* + 1. 净含量偏差检验

预包装食品净含量应符合国家市场监督管理总局令 2023年第70号的要求；检验方法按JJF 1070的规 定执行

* + - 1. 净含量偏差应符合表 3的要求。
1. 净含量偏差

|  |  |
| --- | --- |
| 质量或体积定量包装商品的标注净含量 (Qn) g或ml | 允许短缺量 (T) g或ml |
| Qn的百分比 | g或ml |
| 0～50 | 9 | — |
| 50～100 | — | 4.5 |
| 100～200 | 4.5 | — |
| 200～300 | — | 9 |
| 300～500 | 3 | — |
| 500～1000 | — | 15 |

* 1. 检验规则
		1. 组批

同品种、同一批投料生产、同一规格的产品为一检验批次。

* + 1. 抽样方法和抽样量

从生产线或成品库内随机抽取，抽样数量应满足检验和留样的要求。

* + 1. 出厂检验
			1. 每批产品应按本文件的规定进行检验，产品合格后方可出厂。
			2. 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。
		2. 型式检验
			1. 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

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）产品停产六个月以上，恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e）国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

* + 1. 型式检验项目包含第7章规定的全部项目。
		2. 判定规则
			1. 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品合格。
			2. 检验结果中有一项（或一项以上）不符合本文件要求时，判该批产品不合格。
			3. 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时，则判为该批产 品不合格，不得复检。其他项目检验结果不符合本文件要求时，采用备样对不合格项进行复检，以复检 结果为准。
	1. 标签标识

产品标签应同时符合GB 7718、GB 28050的规定。

运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装

与食品直接接触的包装材料和包装容器应符合相关食品安全标准要求。

直接接触食品的包装应完整、封口严密，无破损。

包装应符合GB 23350的规定。

* 1. 运输和贮存

产品应存放于阴凉、干燥、通风的仓库中，离地离墙不小于10 cm。不得露天存放，不得与有毒、 有害物品一起堆放。必要时，库房应设温度和湿度控制装置。

运输工具必须清洁、干燥，避免产品雨淋、受潮、暴晒变质；不得与有毒、有害、有异味或影响产 品质量的物品混装运输，搬运起卸时应轻拿轻放。

* 1. 产品追溯

生产企业应建立产品信息化追溯系统，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

* 1. 管理体系要求

生产企业应按照GB/T 27302、GB/T 27341获得食品安全管理体系或危害分析与关键控制点等体系认证。

* 1. 销售

产品应在温湿度适宜的环境中销售。

1.
2. （资料性）
月光糕实物图

月光糕，作为客家文化的重要象征之一，蕴含着丰富的历史、文化和情感内涵。在客家的历史脉络中，月光糕的出现与传承有着深厚的渊源。客家人在漫长的迁徙历程中，始终坚守着自己的文化根脉，而月光糕便是这一坚守的生动体现。每逢传统节日，尤其是中秋佳节，月光糕便成为了客家人庆祝团圆、寄托思念的重要载体。从制作工艺来看，月光糕凝聚了客家人的精湛技艺和智慧。其主要原料通常为优质糯米粉、白糖、花生等，经过严格的比例调配和精细的加工过程。

在客家社会中，月光糕扮演着亲情纽带的重要角色。家族成员围坐一起，品尝月光糕，分享生活点滴，传承家族故事，浓浓的亲情在这一过程中得以凝聚和升华。同时，月光糕也是客家文化对外传播的重要媒介。它以其独特的风味和文化内涵，吸引着外界的关注，让更多的人了解到客家文化的博大精深、坚韧不拔。它见证了客家人在不同历史时期的奋斗与拼搏，承载着客家人对家乡的深厚眷恋、对美好生活的执着追求以及对传统文化的坚定传承。

图 A.1～图 A.2 月光糕的实物图。

图 A.1 月光糕（两斤版月光糕）

图 A.2 切片版月光糕

1. （资料性）
月光糕生产工艺流程

**B.1加工过程基本要求**

应符合GB9875-2016的规定

**B.2流程**

备糕粉→制糖浆→备糕馅原料→制糕馅→调粉→成型压制→整形修边→切块→包装。

**B.3制作程序**

**B.3.1备糕粉**

选用优质糯米粉，确保粉质无杂质、口感细腻。称取2.35kg糯米粉进行炒制至金黄色，称取糯米粉3.35kg进行膨化处理。

**B.3.2制糖浆**

将白砂糖和水按3:1的比例添加熬煮、搅拌至融化均匀，放入搅拌机打成糊状。准确称取1kg备用。

**B.3.3备糕馅原料**

（1）糖粉：选择纯度高、颗粒均匀的糖粉，称取2.75kg。

（2）芝麻：进行筛选、清洗，去除杂质和不良颗粒，然后炒熟，使其散发香气，除去多余水分。芝麻的炒制温度控制在200℃左右，时间为8分钟，炒制过程中要不断搅拌，防止焦糊，或直接以熟制芝麻使用。称取0.65kg备用。

（3）花生：进行筛选、清洗，去除杂质和不良颗粒，进行烘烤，使其散发香气，除去多余水分。花生的烘烤温度控制在170℃左右，时间为30分钟。将烘烤好的花生进行脱皮处理，脱皮完成的花生放入搅拌机打碎至原本一颗的六分之一大小，将花生打碎目的是激发香气，粗打碎，过细碎的花生影响口感，称取0.85kg备用。

（4）冬瓜糖:称取冬瓜糖1kg，将其切成约1立方厘米大小的块状备用。

（5）葵瓜子:称取葵花子0.25kg备用。

（6）桔饼：称取0.25kg桔饼，切成1mm左右的细丝备用。

（7）花生油：准确量取花生油300ml备用。

（8）麦芽糖:准确称取0.1kg麦芽糖备用。

（9）凉白开：将煮沸的开水放置冷却至室温，准确量取2200ml备用。

（10)香蕉香露:准确量取30ml香蕉香露备用。

**B.3.4制糕馅**

**B.3.4.1**

将称量好的2.75kg糖粉、2200ml的水、0.1kg麦芽糖和30ml香蕉香露，放入搅拌机中，搅拌至无面粉颗粒状后，转移至和面机中

**B.3.4.2**

将300ml花生油（增加香味，使花生、瓜子等裹上一层油膜，防止吸收糕体水分）加入和面机中，再将称量好的0.85kg花生、0.65kg芝麻、1kg冬瓜糖、0.25kg桔饼、0.25kg葵瓜子倒入和面机中与搅拌均匀的糖粉溶液进行搅拌混合

**B.3.4.3**

搅拌5min后加入2.35kg膨化糯米粉和2.35kg炒制糯米粉，继续搅拌25min，使辅料均匀分布在粉团中，使馅料能够成型，成为一个团状的馅料坯，取出备用。

**B.3.5调粉**

将1kg膨化糯米粉与1kg润好的白砂糖浆混匀，倒入粉碎机中搅匀13-15s，使糖浆与糯米粉混合搅拌均匀，取出备用

**B.3.6成型压制**

**B.3.6.1**

在月光糕压制机模具内均匀地涂抹一层薄薄的花生油，防止糕体粘连模具，便于脱模后保持糕体的完整形状。涂抹食用油时要注意用量，过多会使糕体表面油腻，影响口感和外观。

**B.3.6.2**

将制备好的糕粉过筛，筛网数为2mm/目，使糕粉均匀平整铺满模具底部。

**B.3.6.3**

将混合均匀的糕馅用工具切割成厚度一致的块状，平铺在铺满糕粉的模具上，平铺均匀，使其填满模具的各个角落，表面平整。用压制机压实，使馅料平整。

**B.3.6.4**

继续将制备好的糕粉过筛，均匀平铺在压制好的馅料上，铺满，压制机再次进行压制成型，取出。

**B.3.7整形修边**

用消毒干净的剪刀剪掉糕体多余的地方，修整糕体边缘至平整。

**B.3.8切块**

用消毒好的刀具将压制好的月光糕切割成15块大小均一的四方形糕体。

**B.3.9包装**

包装材料应选择食品级的塑料袋，确保包装材料无毒、无味、无污染，且具有一定的防潮、防氧化性能，以延长月光糕的保质期和保持其口感。将切割好的月光糕逐个放入消毒好的包装袋中，进行包装，装入包装袋后放入进真空塑封机中塑封。在包装过程中，要注意避免糕体受到挤压或碰撞，以免损坏糕体的形状和外观。