

ICS 67.060
X 28
备案号: 22912-2008

DB46

海南省地方标准

DB46/T 122—2008

琼式月饼

Qiong Moon cake

2008-05-26 发布

2008-06-30 实施

海南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由海南省质量技术监督局提出。

本标准由海南省食品标准化技术委员会归口。

本标准由海南省烘焙行业协会负责起草。

本标准由海口质量技术监督局、海口椰香超级饼屋、海口才贸食品厂、海口市红星食品厂、海口溢洋食品厂、海口光湖粮油食品贸易有限公司、海南嘉艺坊食品有限公司参加起草。

本标准主要起草人：温晚儿、周明武、高平、易美华、黄红岸、符志仁、郑长益、郑芳茂、吴光、姚诗章、韩翔、曾守平、莫金泽。

琼式月饼

1 范围

本标准规定了琼式月饼的术语和定义，产品分类、技术要求、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于 3.1 规定产品的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1355 小麦粉
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2748 鲜蛋卫生标准
- GB 2749 蛋制品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验
- GB/T 5009.3-2003 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6-2003 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B1 的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 8957 糕点厂卫生规范
- GB 10146 食用动物油脂卫生标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13432 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14884 蜜饯卫生标准
- GB 16326 坚果食品卫生标准
- GB 19855 月饼
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 21270 食品馅料
- QB/T 2347 麦芽糖饴(饴糖)

NY/T 786 食用椰子干

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 琼式月饼

以海南地区制作工艺和风味特色为代表的，使用面粉等谷物粉，油、糖或不加糖制成外皮，包裹椰子及制品等馅料，经加工而成在中秋节食用为主的、具有口感酥、香、松软的传统节日食品。

3.2 塌斜

指月饼高低不平整、不圆整、不周正的现象。

3.3 摊塌

指月饼面小、下部底膨大变形的现象。

3.4 露酥

指月饼外皮包裹酥心不均匀、酥心外露、表面呈粗糙感的现象。

3.5 凹缩

指月饼饼面或侧面出现的凹陷不规则现象。

3.6 露馅

指月饼饼皮加工不均匀或包裹馅料时，厚薄不平致使馅料呈露或破皮露出的现象。

3.7 跑糖

指月饼馅心中糖融化外渗至饼皮，使饼皮显现潮湿状或形成糖疙瘩的现象。

3.8 拔腰

指月饼烘烤过度致使饼的腰部过分凸出的变形现象。

4 产品分类

产品按包裹馅料分为：

4.1 椰子类

包裹以椰子丝、椰蓉、椰奶为主馅料的月饼，除油、糖外的馅料原料中，椰丝、椰蓉、椰奶的含量不低于60%。

4.2 蓉（沙）类

包裹以绿豆、红豆或莲子为主要原料加工成馅的月饼，绿豆蓉（沙）、红豆蓉（沙）或莲蓉含量不低于60%。

4.3 果仁类

包裹以核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等果仁和糖等为主要原料加工成馅的月饼，馅料中果仁含量不低于20%。

4.4 肉与肉制品类

包裹馅料中添加了火腿、叉烧、香肠等肉与肉制品的月饼。

4.5 蛋黄类

包裹馅料中添加了咸蛋黄的月饼。

4.6 其他类

包裹馅料中添加了其它产品的月饼。

5 技术要求

5.1 主要原料和辅料

5.1.1 小麦粉

应符合GB 1355的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合GB 317的规定，

5.1.3 麦芽糖饴（糖饴）

应符合QB/T 2347的规定。

5.1.4 食用油

应符合GB 2716、GB 10146的规定。

5.1.5 椰蓉（丝）

应符合NY/T 789的规定

5.1.6 鸡蛋

应符合GB 2748的规定。

5.1.7 咸蛋黄

5.1.7.1 感官要求：色泽桔红或黄色，球形凝胶体，有咸蛋正常气味，无异味。

5.1.7.2 卫生要求：应符合GB 2749的规定。

5.1.8 蜜饯

应符合GB 14884的规定。

5.1.9 坚果

应符合GB 16326的规定。

5.1.10 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

5.1.11 月饼馅料

应符合GB/T 21270的规定。。

5.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 琼式月饼感官要求

项 目		要 求
形 态		外形饱满，表面微凸，轮廓分明，品名花纹清晰，无明显凹缩、爆裂、塌斜、摊塌和漏馅现象。剖面切开，酥皮易脱落。
色 泽		饼面浅黄或浅棕黄色，色泽均匀，腰部呈浅黄或黄白色，底部棕黄不焦，无污染杂色。
组 织	椰子类	酥层分明，饼皮厚薄均匀，椰丝、椰蓉切条均匀，油润，馅心色泽淡黄。
	蓉沙类	酥层分明，饼皮厚薄均匀，馅料细腻油润松软，无夹生，无僵粒等现象
	果仁类	酥层分明，饼皮厚薄均匀，果仁大小适中、分布均匀，切面润泽，无夹生，无松散现象。
	肉与肉制品类	酥层分明，饼皮厚薄均匀，肉与肉制品大小适中、拌和均匀，无夹生。
	蛋黄类	酥层分明，饼皮厚薄均匀，蛋黄居中，无夹生。
	其它类	酥层分明，饼皮厚薄均匀，馅料分布均匀，无空心、无夹生。

表 1 (续)

项 目	要 求
滋味与 口 感	饼皮酥香松软、不腻。具有该品种应有的口感及风味，无异味。
杂 质	无外来可见杂质

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	椰子类	蓉沙类	果仁类	肉与肉制品 类	蛋黄类	其它类
干燥失重/(%)	≤ 23	23	23	23	23	23
蛋白质/(%)	≥ 5.0	/	5.0	5.0	5.0	企业自定
脂肪/(%)	≤ 18	20	25	23	20	企业自定
总糖/(%)	≤ 35	35	25	25	25	企业自定
馅料含量/(%)	60—70					
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	5					
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	0.25					
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5					
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5					
铝(以Al计)/(mg/kg)	≤ 100					
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5					

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1500
大肠菌群/MPN/100g	≤ 30
霉菌总数/(cfu/g)	≤ 100
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

5.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8957的规定。

7 试验方法

7.1 感官检验

取样品一份，去除包装、置于清洁的白瓷盘中，目测月饼形态、色泽，然后取两块按四分法切开，观察内部组织，品味并与标准规定对照，作出评价。

7.2 理化检验

7.2.1 馅料含量

按GB 19855规定的方法测定。

7.2.2 干燥失重的检验

按GB/T 5009.3-2003中直接干燥法测定。

7.2.3 蛋白质的检验

按GB/T 5009.5规定的方法测定。

7.2.4 脂肪的检验

按GB/T 5009.6-2003中酸水解法测定。

7.2.5 总糖的检验

按GB/T 20977规定的方法测定。

7.2.6 酸价、过氧化值的检验

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

7.2.7 总砷的检验

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

7.2.8 铅的检验

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

7.2.9 铝的检验

按GB/T 5009.182规定的方法测定。

7.2.10 黄曲霉毒素B₁ 的检验

按GB/T 5009.22规定的方法测定。

7.2.11 微生物指标的检验

按GB/T 4789.24规定的方法测定。

7.2.12 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批次

同一天同一班次生产的同一品种为一批。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂须经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证。

8.2.2 出厂检验项目为感官要求、干燥失重、净含量、馅料含量、霉菌、菌落总数、大肠菌群。其它项目做不定期抽检。

8.3 型式检验

按本标准第5章规定的全部项目进行检验。

8.3.1 季节性生产时应于生产前进行型式检验，常年生产时每六个月应进行型式检验。

8.3.2 有下列情况之一时应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；

- b) 正式投产后, 如原料、生产工艺有较大改变, 影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督部门提出要求时;

8.4 抽样方法和数量

在市场上或者企业成品仓库内的待销产品中随机抽取。抽样件数见表4。

表4 抽样件数

每批生产件数 (以基本包装单位计)	抽样件数 (以基本包装单位计)
200 (含200) 以下	3
201~800	4
801~1800	5
1801~3200	6
3200以上	7

8.4.1 出厂检验时, 在抽样件数中随机抽取三件, 每件取出大于等于 100g 的单件包装商品, 以满足感官要求检验、净含量检验、卫生指标检验的需要。

8.4.2 型式检验时, 在抽样件数中随机抽取三件, 每件取出大于等于 300g 的单件包装商品, 以满足感官、理化标准要求检验, 净含量、干燥失重、总糖、脂肪和卫生指标检验的需要。

8.4.3 微生物抽样检验方法: 按照 GB/T 4789.24 的规定执行。

8.4.4 理化检验样品制备: 检样粉碎混合均匀后放置广口瓶内保存在冰箱中。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定和复检

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准中 5.2、5.3、5.4, 判为合格品。

8.5.1.2 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, 并不得复检。其余指标不合格, 可在同批产品中对不合格项目进行复检, 复检后如有一项不合格, 则判为该批产品不合格。

8.5.2 型式检验判定和复检

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准, 判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目超过两项不符合本标准, 可以加倍抽样复检, 微生物指标不得复检。复检后仍有一项不符合本标准, 则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准, 则判定该批产品为不合格品。

8.5.2.3 在检验和判定食品中食品添加剂指标时, 应结合配料表各成分中允许使用的食品添加剂范围和使用量综合判定。

9 标签标志

标签应符合 GB 7718 与 GB 13432 的规定。

9.1 月饼名称

9.1.1 应符合本标准第 4 章的要求。使用“新创名称”、“奇特名称”、“商标名称”、“牌号名称”等时, 应同时注明表明产品真实属性的准确名称。不得只标注代号名称、汉语拼音或外文缩写名称。

9.1.2 莲蓉类月饼应标示“纯莲蓉月饼”或“莲蓉月饼”, 以示区别。

注: 纯莲蓉月饼是指包裹以莲子为主要原料加工成馅的月饼。除油、糖外的馅料原料中, 莲籽含量为100%。

9.1.3 当几种月饼混装一盒时, 在标明“新创名称”、“奇特名称”、“牌号名称”或“商标名称”之后, 还应注明盒内月饼的具体名称。

9.2 配料清单

9.2.1 豆蓉(沙)类月饼应标示是何种豆制作的豆蓉(沙)。

- 9.2.2 果仁类月饼应标明所用每一种果仁的名称。
- 9.2.3 使用着色剂、防腐剂、甜味剂，应按 GB 7718 的规定标注。
- 9.2.4 当多种月饼产品混装一盒时，可以用一个包括所有产品的总配料清单，亦可使用每个产品各自的配料清单。

9.3 配料的定量标示

以某种配料作为月饼名称时，应标示其含量。

9.4 盒装月饼日期标示

当多种月饼产品混装一盒时，生产日期以最早生产的月饼的生产日期为准。

9.5 运输包装标示

应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

10 包装

10.1 月饼包装应符合国家相关法律法规的规定，应选择可降解或易回收，符合安全、卫生、环保要求的包装材料。

10.2 月饼宜采用单粒包装。

注：单粒包装是指直接与月饼接触的封闭包装。

10.3 包装可有箱装、盒装等形式。包装应对月饼的品质提供有效保护。

10.3.1 包装成本应不超过月饼出厂价格的 25%。

10.3.2 每千克月饼的销售包装容积应不超过 $9.00 \times 10^3 \text{cm}^3$ ；包装材质应符合环保要求及食品卫生要求。

10.3.3 脱氧剂、保鲜剂不应直接接触月饼，并表明不可食用字样。

10.4 周转专用箱应使用食品专用箱，内填衬纸。食品专用箱应符合 GB/T 5737 要求。

11 运输和贮存

11.1 运输

11.1.1 运输车辆应符合卫生要求。

11.1.2 不得与有毒、有污染的物品混装、混运，应防止曝晒、雨淋。

11.1.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

11.2 贮存

11.2.1 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。

11.2.2 不得接触墙面或地面，间隔应在 20cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。

11.2.3 应勤进勤出，先进先出，不符合要求的产品不得入库。

12 保质期

在符合本标准的条件下，室温下保质期不低于 30 天。