

ICS 67.020

CCS X 28

T

团 体 标 准

T/HBFPIA 0XX-2026

黄庄月饼

Huangzhuang Mooncake

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

河北省食品安全学会
河北省食品包装行业协会

发布

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。

本文件由河北省食品安全学会、河北省食品包装行业协会共同提出并归口。

本文件由河北省食品安全学会、河北省食品包装行业协会联合发布。

本文件起草单位：XXXX

本文件主要起草人：XXXX

本文件为首次发布。

黄庄月饼

1 范围

本标准规定了黄庄月饼的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输等要求。

本标准适用于黄庄月饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文件中的规范性引用而构成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 1355 小麦粉
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全标准 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8607 专用小麦粉
- GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 21270 食品馅料
- 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 26150 免洗红枣
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GH/T 1159 山楂
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 黄庄月饼

符合本标准规定的卫生规范和质量要求，以小麦粉、糖、油等为主要原料，制成饼皮，包裹各种馅料，采用黄庄传统工艺加工而成的，符合本标准要求的糕点。

3.2 高温

指的是烤炉（箱）设定值不低于280℃烤制温度。

4 产品分类

4.1 根据面皮的不同，产品分为酥皮月饼和蛋月烧月饼。

4.1.1 黄庄酥皮月饼：以小麦粉或专用小麦粉、食用植物油、白砂糖等为原料，添加或不添加小苏打制皮，经包馅、成型、刺孔、刷蛋液、双面刷油、高温烤制而成，酥皮层数不少于24层，具有黄庄传统工艺特色的酥皮月饼。

4.1.2 黄庄蛋月烧月饼：以小麦粉或专用小麦粉、鸡蛋、白砂糖、植物油等为原料，添加或不添加小苏打制成浆料，经包馅、压模、双面刷油、高温烤制而成，具有黄庄传统工艺特色的蛋月烧月饼。

4.2 根据馅料的不同，产品主要分为果仁月饼、果蔬月饼、蓉沙月饼、蛋黄月饼等。

4.2.1 果仁月饼：馅料以未经榨油或脱脂的炒制芝麻、花生仁、南瓜籽仁、西瓜籽仁、葵花籽仁中的部分或全部为特色原料，且上述籽仁在馅料中的总添加量不低于25%（质量分数）的月饼。

4.2.2 果蔬月饼：以水果及其制品为主要原料制成馅料，水果及其制品折算成鲜果在馅料中的占比不低于30%（质量分数），其中添加红枣和（或）山楂成分时，馅料中应含有肉眼可见的红枣、山楂组织的月饼。

4.2.3 蓉沙月饼：以各种豆类及其制品为主要原料制成馅料的月饼。

4.2.4 蛋黄月饼：添加蛋黄及蛋制品制成馅料，其中蛋黄及其制品在馅料中的总添加量不低于10%（质量分数）的月饼。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 小麦粉应符合 GB1355 的规定。

5.1.2 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

5.1.3 豆类及其制品应符合 GB 2715 的规定。

5.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

5.1.5 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

5.1.6 水果及其制品应符合 GB 2762、GB 2763 及相应的食品安全国家标准。

5.1.7 水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 或 GB/T 26150 的规定。

5.1.9 专用小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。

5.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.11 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。

5.1.12 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。

5.1.13 食糖应符合 GB 13104 的规定。

5.1.14 山楂应符合 GB/T 1159 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	酥皮月饼	蛋月烧月饼	
口感与滋味	饼皮酥脆，具有该品种应有的风味，无异味	饼皮绵软，具有该品种应有的风味，无异味	取样品 1 份，去除包装，置于洁净的白色器皿中，在自然光条件下，目测其形态、色泽，检查有无异物，然后取 2 块用刀按四分法切开，观其内部、尝其滋味、嗅其味道、品其口感。
色泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	
状态	酥层分明，皮馅厚薄均匀，馅无夹生、大空隙；蓉沙月饼、果蔬月饼馅软油润，果仁月饼馅松而不韧，果仁分布均匀。	松软绵密，细腻湿润，软蛋糕质感，无夹生。其中果仁月饼馅松而不韧，果仁分布均匀。	
杂质	正常视力，无可见异物		

5.3 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标 (g/100g)								检验方法
	酥皮月饼				蛋月烧月饼				
	果仁月饼	果蔬月饼	蓉沙月饼	蛋黄月饼	果仁月饼	果蔬月饼	蓉沙月饼	蛋黄月饼	
水分 ≤	24	24	24	24	40	40	40	40	GB/T 23780
脂肪 ≤	35	24	24	25	33	33	33	33	GB 5009.6
总糖 ≤	30	48	38	30	39	39	39	39	GB/T 23780
馅料含量 ≥	45	45	45	45	45	45	45	45	GB/T 23780
蛋白质 ≥	—	—	—	5	—	—	—	5	GB 5009.5

5.4 食品安全指标

应符合GB 7099《食品安全标准》的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

5.6 净含量

净含量检测按JJF 1070规定进行。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881、GB 8957的规定。

7 检验规则

7.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

依据GB 2828.1规定的特殊检验水平S-2，接收质量限为AQL=1.0进行抽样。

7.2.2 检验项目

感官要求、水分、馅料含量、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2.3 出厂检验项目全部合格方可出厂。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

依据GB 2828.1规定的特殊检验水平S-2，接收质量限为AQL=1.0进行抽样。

7.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.3 正常生产时，型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求的，判定该批产品合格。除微生物指标外，其他项目如果不符合本标准时，允许从该批次产品中加倍抽样，仅对不符合项目进行复检，复检结果仍不合格的，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准要求的，直接判定该批产品为不合格品，不得复检。

8 标识、包装、贮存、运输

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

包装应符合GB 23350和其他国家相关法律法规的规定，包装材料应符合相应的产品标准。

8.3 贮存

产品应于清洁卫生、阴凉、干燥的仓库中，与墙、地保持适当距离，以利于空气流通、物品搬运、日常巡检。

8.4 运输

8.4.1 运输工具清洁卫生，在运输中不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混合运输。

8.4.2 运输时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞等暴力装卸，防止重压，超高码放。

8.4.3 运输过程中不得暴晒、雨淋。
