

《黄庄月饼》团体标准编制说明

一、标准编制背景

黄庄月饼作为地域特色食品凭借独特的工艺、口感形成了地方品牌辨识度，但长期以来，缺乏统一的团体标准，行业内存在原料选用不规范、生产工艺差距大、质量标准不统一、标识标注不规范等问题，导致产品品质参差不齐，既制约了黄庄月饼产业的规范化、标准化发展，也不利于品牌的保护与推广，为规范黄庄月饼生产经营行为，提升产品整体质量，保护消费者权益，推动产业高质量发展，编制本团体标准。

二、标准编制目的

1. 统一黄庄月饼的原料、生产、加工、检验、包装、贮存、运输等全流程技术要求，规范行业生产经营秩序，消除产品低质低价竞争乱象。

2. 保留黄庄月饼的传统工艺特色与风味特征，传承地域特色食品文化，强化黄庄月饼的品牌辨识度。

3. 明确产品质量与检验方法，为生产企业质量控制，第三方检验检测提供依据，保障产品质量安全。

4. 引导黄庄月饼产业向标准化、规范化、品牌化方向发展，推动行业积极走低碳、有机、绿色、可持续等高质量发展道路，提升产业核心竞争力，助力地域特色食品走向更广阔市场。

三、标准编制依据

本标准编制严格遵循国家相关法律法规、国家标准及行业标准，

确保标准的合法性、合规性和科学性，主要包括：

1. 《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》
2. GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
3. GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
4. GB5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精

钠的测定

5. GB7099 食品安全国家标准 糕点、面包卫生标准
6. GB/T19855 月饼
7. SB/T10379 糕点通则
8. GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
9. GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
10. GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
11. GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
12. GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
13. JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

以及相关原料国家标准和行业标准。

四、编制过程

1. 立项筹备阶段：由黄庄月饼骨干生产企业、食品检测机构、标准化专业机构成立标准编制工作组，明确各单位职责和编制进度安排；开展行业全面调研，收集黄庄月饼生产企业的工艺参数、质量指标、市场反馈等基础数据，梳理行业现存问题，确定标准编制的核心框架与关键技术要点。

2. 草案编制阶段：编制工作组依据国家相关标准和调研结果，结

合黄庄月饼传统工艺、地方风味特点，起草《黄庄月饼》团体标准草案，明确标准的适用范围、术语和定义、原料要求、生产工艺、质量要求、检验方法、检验规则、包装贮存运输等核心内容，多次组织内部研讨，修改完善草案内容。

3. 意见征求阶段：将标准草案向行业内生产企业、经销商、检测机构、行业专家及相关监管部门公开征求意见，通过线上问卷、线下座谈会等形式收集反馈意见；对收集到的意见进行分类、整理和分析，对合理意见予以采纳、对未采纳意见说明原因，形成标准征求意见稿修改说明，进一步完善标准文本。

4. 审定报批阶段：组织食品标准化、食品安全、糕点加工等领域的专家召开标准审定会，对标准征求意见稿进行技术审查和论证，专家针对标准的科学性、合理性、实用性、可操作性提出审定意见；编制工作组根据专家审定意见对标准进行最终修改，形成标准报批稿，按程序报省食品安全学会、省食品包装行业协会审核、发布。

五、标准的主要内容

本标准规定了黄庄月饼的术语和定义、产品分类、原料要求、生产工艺要求、质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等内容，适用于以黄庄月饼传统工艺生产的月饼。

1. 术语和定义：明确“黄庄月饼”的定义，特指以小麦粉、白砂糖、食用植物油、莲蓉/豆沙/五仁等为主要原料，采用黄庄月饼传统配方和工艺制作，具有皮薄馅厚、口感绵密、风味独特等特征的月饼制品，界定了标准的适用范围。标准进一步对“高温”进行了界定，明确为烤炉（箱）设定值不低于 280℃的烤制温度，以此作为黄庄月饼区别

于普通月饼的重要工艺特征之一。

2. 产品分类：结合黄庄月饼的传统口味和市场主流品类，分为五仁月饼、莲蓉月饼、豆沙月饼、枣泥月饼、黑芝麻月饼等品类，兼顾传统与市场需求。

3. 原料要求：对主要原料（小麦粉、食用植物油、白砂糖、果仁、莲子、红豆、红枣等）、食品添加剂、生产用水均提出明确要求。其中核心原料如果仁需选用无霉变、无虫蛀、无异味的优质原料，食用植物油需符合 GB2716 要求，生产用水需符合 GB5749 要求。同时保留黄庄月饼传统工艺中特色原料的选用规范，确保产品风味特征。建议企业选用经过食品安全认证企业生产的原料以及绿色、有机原料。

4. 生产工艺要求：明确黄庄月饼的传统核心生产工艺，包括配料、和面、制皮、包馅、成型、烘烤、冷却等关键工序的技术参数，如烘烤温度、时间范围，既规范工艺操作，又保留传统工艺的独特性，避免过度标准化导致风味流失；同时对生产环境、设备卫生提出要求，符合食品生产通用卫生规范。

5. 质量要求：分为感官要求、理化指标、微生物指标、食品添加剂限量四部分。

6. 感官要求：根据产品分类，分别规定了酥皮月饼和蛋月烧月饼在口感与滋味、色泽、状态和杂质等方面的要求。突出了酥皮月饼“饼皮酥脆、酥层分明”和蛋月烧月饼“饼皮绵软、松软绵密”的差异化感官特征，并对不同馅料月饼的状态做了细化描述，如“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”。

7. 理化指标：参考 GB/T 19855 并结合黄庄月饼实际，规定水分、

脂肪、总糖、馅料含量等指标，其中馅料含量根据品类明确最低要求（如五仁月饼馅料含量 $\geq 60\%$ ），契合黄庄月饼“皮薄馅厚”的特点。

8. 食品安全指标：统一严格遵循 GB 7099 要求，保障食品安全。

9. 食品添加剂：严格按照 GB 2760 要求执行，明确允许使用的食品添加剂种类、限量，禁止使用非食用物质。

10. 检验方法：对应质量要求，明确各指标的检验方法，均采用国家标准规定的检测方法，如感官检验采用目视、鼻嗅、口尝法，水分采用 GB 5009.3 方法，酸价采用 GB 5009.229 方法，微生物指标采用 GB 4789 系列标准方法，确保检测结果的准确性和权威性。

11. 检验规则：分为出厂检验和型式检验，明确出厂检验项目（感官、水分、酸价、净含量）、型式检验的触发条件（新产品投产、原料工艺变更、停产复产、每年至少一次等）和检验项目（全项指标），同时规定组批规则、抽样方法和判定规则，为企业质量管控提供依据。

12. 标签、包装、贮存、运输：标签需符合 GB 7718 和 GB 28050 要求，明确标注产品名称、净含量、配料表、生产企业信息、生产日期、保质期、贮存条件等，且需标注“黄庄月饼”字样；包装材料需符合食品接触材料相关国家标准，无毒、无害、无污染；贮存要求阴凉、干燥、通风，避免阳光直射；运输过程中需防止挤压、碰撞、暴晒、雨淋，运输工具清洁卫生，无异味，不得与有毒有害物品混运。

六、标准特色与创新点

1. 地域特色性：标准紧扣黄庄月饼的传统工艺和风味特征，在原料选用、生产工艺、感官要求等方面保留了地域特色，区别于通用月饼国家标准，强化了黄庄月饼的品牌辨识度。

工艺特征量化：标准首次在团体标准层面对黄庄月饼的标志性工艺——烤前“双面刷油”“高温烤制”（ $\geq 280^{\circ}\text{C}$ ）和“酥皮层数”（ ≥ 24 层）进行了量化界定，这是本标准区别于国家通用月饼标准的核心特色之处，为保护黄庄月饼传统工艺提供了明确的技术标尺。

2. 实操性强：标准内容基于黄庄月饼行业的实际生产情况制定，技术参数、检验方法均贴合企业生产实际，避免脱离行业现状的过高要求，便于产业链企业执行。

3. 安全与品质兼顾：既严格遵循国家食品安全强制性标准，保障产品质量安全，又针对黄庄月饼的品质特征制定专属指标，提升产品整体品质，推动行业提质升级。

4. 品牌保护性：通过统一标准规范，提升黄庄月饼的整体品质和口碑，为品牌培育和推广奠定基础，助力黄庄月饼打造国内国际特色食品名片。

七、与现行国家标准、行业标准的关系

本标准以 GB 7099《糕点、面包卫生标准》、GB/T 19855《月饼》、SB/T 10379《糕点通则》等现行国家、行业标准为基础，在符合国家、行业标准的前提下，针对黄庄月饼的区域特色和行业需求，对部分指标进行了细化、补充和优化，并非对现行国家标准的否定，而是对国家标准的细化和延伸，与现行国家、行业标准协调一致，更具针对性和适用性。

八、标准实施的预期效果

本团体标准发布实施后，将在黄庄月饼行业内全面推行，预期实现以下效果：

1. 规范行业生产经营行为，统一产品质量标准，有效解决产品品质参差不齐的问题，提升黄庄月饼的整体质量水平。

2. 保留和传承黄庄月饼的传统工艺与文化，强化区域特色，提升黄庄月饼的市场知名度和美誉度。

3. 为生产企业提供清晰的技术依据，降低质量管控成本，推动企业向标准化、规范化、现代化生产转型，促进产业规模化高质量发展。

4. 保障消费者的知情权和食品安全，提升消费者对黄庄月饼的信任度，扩大市场消费需求。

5. 为政府部门监管提供参考依据，提升行业监管的科学性和有效性，营造良好的市场竞争环境。