

前 言

SB/T 10351《月饼》包括《广式月饼》、《京式月饼》、《苏式月饼》等。

本部分为SB/T 10351的第1部分。

本部分由中国商业联合会提出并归口。

本部分由上海市糖业烟酒（集团）有限公司、国家食品质量监督检验中心负责起草，哈尔滨商业大学、广州市莲香楼、上海新侨食品有限公司、上海新雅粤菜馆、上海杏花楼企业股份有限公司、上海利男居食品总厂、北京华堂美心食品工业有限公司、广州酒家企业集团利口福食品有限公司、全国工商联烘焙公会、香港圣安娜饼屋有限公司、上海静安面包房有限公司参加起草。

本部分主要起草人：汪国钧、宋全厚、张守文、陈明信、陈昱、许锦国、戴瑞松、唐永伦、吴小平、潘涣文、祝明、陈家舜、许国华。

月饼 广式月饼

1 范围

SB/T 10351 的本部分规定了广式月饼的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签包装、运输、贮存要求。

本部分适用于以小麦粉、转化糖浆、食用植物油、碱水等制成饼皮，经包馅、成形、刷蛋、焙烤等工艺加工而成的广式月饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 SB/T 10351 的本部分的引用而成为本部分的条款。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部分，然而，鼓励根据本部分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部分。

GB 317 白砂糖
 GB 1355 小麦粉
 GB 2716 食用植物油卫生标准
 GB 2748 蛋卫生标准
 GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
 GB/T 3865—1983 中式糕点质量检验方法
 GB/T 5009.3—1985 食品中水分的测定方法
 GB/T 5009.5—1985 食品中蛋白质的测定方法
 GB/T 5009.6—1985 食品中脂肪的测定方法
 GB/T 5737 食品塑料周转箱
 GB 7099 糕点、面包卫生标准
 GB 7718 食品标签通用标准
 GB/T 11761 芝麻
 GB 14884 蜜饯食品卫生标准
 QB/T 2347 麦芽糖饴(饴糖)
 SB/T 10226 月饼类糕点通用技术要求
 SB 10350 月饼馅料
 国家技术监督局令第43号(1995) 定量包装商品计量监督规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于 SB/T 10351 的本部分。

3.1

凹缩 concave astringe
 指月饼饼面和侧面凹陷现象。

3.2

塌斜 side tallness low
 指月饼一边高一边低的现象。

3.3

摊塌 superficies small bottom big

指月饼面小底大的变形现象。

4 产品分类

按馅料不同分为下列类型。

4.1 果仁类

指以核桃仁、杏仁、橄榄仁、芝麻仁或瓜子仁等果仁和糖等为主馅的月饼，果仁含量不低于馅料总量20%。

4.2 肉禽制品类

指在果仁类馅料的基础上添加适量火腿、叉烧、牛肉、香肠或烧鸡等肉禽制品为馅的月饼，肉禽制品含量不低于馅料总量5%。

4.3 水产制品类

指在果仁类馅料的基础上添加适量虾米或鱼翅（水发）、鲍鱼等水产制品为馅的月饼，水产制品含量不低于馅料总量2.5%。

4.4 蓉沙类

指以莲子、豆类或植物块茎等含淀粉的原料加工成馅的月饼。

4.4.1 莲蓉 指以莲子为主要原料加工成馅的月饼。

4.4.2 豆沙 指以豆类为原料加工成馅的月饼，如赤豆沙、绿豆沙。

4.4.3 杂蓉 指以植物块茎或豆类等含淀粉的原料为主料，添加其它辅料加工成馅的月饼，如芋蓉、南瓜蓉、芝麻蓉、花生蓉、冬蓉、可可蓉、茶蓉等等。

4.5 椰蓉类

指椰蓉、椰丝为馅的月饼。

4.6 水果类

指以干制或蜜制水果为馅的月饼，馅内可见块状水果，干制或蜜制水果含量不低于馅料总量20%。

4.7 水果味类

指以水果含量（包括果肉和果汁）低于馅料总量25%的酱状馅心的月饼。

4.8 果酱类

指以果酱为馅的月饼，其中水果含量（包括果肉和果汁）不低于馅料总量的25%。

4.9 蛋黄类

指在上述或其它馅料的基础上添加咸蛋黄为馅的月饼。

4.10 其它类

指以上述类别以外的广式月饼。

5 技术要求

5.1 主要原料和辅料

5.1.1 小麦粉

小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

5.1.2 白砂糖、麦芽糖饴（饴糖）

白砂糖应符合 GB 317 的规定；麦芽糖饴（饴糖）应符合 QB/T 2347 的规定。

5.1.3 食用植物油

食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

5.1.4 鸡蛋

鸡蛋应符合GB 2748的规定。

5.1.5 蜜饯

蜜饯应符合GB 14884的规定。

5.1.6 芝麻

芝麻应符合GB/T 11761的规定。

5.1.7 食品添加剂

食品添加剂应采用GB 2760规定的食品添加剂，并符合相应的产品标准。

5.1.8 馅料

馅料应符合SB 10350的规定。

5.2 感官要求

感官要求见表1。

表 1

项 目		要 求
形 态		外形饱满，腰部微凸，轮廓分明，品名花纹清晰，无明显凹缩和爆裂、塌斜、摊塌、漏馅现象
色 泽		饼面棕黄或棕红，色泽均匀，腰部呈乳黄或黄色，底部棕黄不焦，无污染
组 织	果仁类	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，果仁、蜜饯大小适中，拌和均匀，无夹生，无杂质
	肉禽制品类	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，果料、蜜饯、肥肉丁、肉禽制品大小适中，拌和均匀，任意4等分每块可见肉禽，无夹生，无外来可见杂质
	水产制品类	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，果料、蜜饯、水产制品大小适中，拌和均匀，任意4等分每块可见水产制品，无夹生，无外来可见杂质
	蓉沙类	饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象，馅料细腻无僵粒，无夹生，无杂质
	椰蓉类	饼皮厚薄均匀，馅心淡黄油润，无夹生、杂质
	水果类	饼皮厚薄均匀，馅心块状水果清晰，皮馅无脱壳现象，无夹生，无杂质
	水果味类	饼皮厚薄均匀，馅心色泽一致，无色素斑点，无夹生，无杂质
	果酱类	饼皮厚薄均匀，馅心具有该品种应有的色泽，无夹生，无杂质
	蛋黄类	饼皮厚薄均匀，蛋黄不偏皮，四等分每块均能见蛋黄，无夹生，无杂质
	其它类	饼皮厚薄均匀，无夹生，无杂质
滋味与口感		饼皮松软，具有该品种应有的风味，无异味

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2

项 目	果 仁 类	肉 禽 制 品 类	水 产 制 品 类	蓉 沙 类			椰 蓉 类	水 果 类	水 果 味 类	果 酱 类	蛋 黄 类	其 它 类
				莲蓉	豆沙	杂蓉						
干燥失重（水分），%	10.5～ 18.5	11.0～ 19.0	11.0 ～ 19.0	16.0～ 22.0	16.0～ 22.0	16.0～ 22.0	13.0～ 19.0	15.0～ 19.0	14.0～ 18.0	14.0～ 18.0	15.0～ 22.0	企 业 自定
蛋白质，% ≥	5.5	5.5	5.0	—								
脂肪，%	15.0～ 28.0	15.0～ 28.0	14.0 ～ 24.0	13.0～ 24.0	11.0～ 23.0	11.0～ 23.0	15.0～ 25.0	9.0 ～ 15.0	5.0 ～ 15.0	5.0 ～ 15.0	16.0～ 30.0	企 业 自定
总糖，%	23.0～ 38.0	23.0～ 38.0	22.0 ～ 36.0	33.0～ 44.0	34.0～ 45.0	34.0～ 45.0	22.0～ 33.0	30.0～ 40.0	35.0～ 45.0	35.0～ 46.0	25.0～ 40.0	
馅料含量，% ≥	70											

5.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 7099 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检查

取样品一份，置于清洁的白瓷盘中，目测形态、色泽，然后取 2 只用刀按四分法切开观察内部组织、品味并与标准规定对照，做出评价。

6.2 理化指标的检验

6.2.1 饼馅重量比及净含量的检验

取样品 3 只，分别以最小分度值为 0.1g 感量的天平称净重后，分离饼皮与馅心，称取饼皮重量，按下式计算：

$$X = \frac{m}{M} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：X——占饼重量百分比。

m——饼馅重量。

M——饼总重量。

并以 3 只样品算术平均值计，与 5.3 和 5.5 标准值规定对照，做出评价。

6.2.2 干燥失重的检验

按 GB/T 5009.3—1985 中第一法直接干燥法测定。

6.2.3 蛋白质的检验

按 GB/T 5009.5 测定。

6.2.4 脂肪的检验

按 GB/T 5009.6—1985 中第二法酸水解法测定。

6.2.5 总糖的检验

按 GB/T 3865—1983 中第 4 章 (斐林氏容量法)测定。

6.3 卫生指标的检验

按 GB 7099 规定的方法测定。

7 检验规则

按 SB/T 10226 执行。

8 标志、标签

8.1 月饼名称

8.1.1 符合本标准第4章的月饼产品应按照本标准第4章所列的名称注明产品属性。

8.1.2 当糖完全被甜味剂替代时,则在月饼的命名中应含有适当的说明。

8.1.3 混装的月饼的名称

当几种月饼产品混装一盒时,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品种。这时,可以用一个包括所有产品的总配料,或者每个产品各自的配料。

8.2 外包装箱标志

外包装箱应标明:制造者的名称和地址、商标,产品名称、件数、毛重、生产日期,防晒、防淋标记。

8.3 盒装和单件包装标签标志

8.3.1 应符合 GB 7718 的规定。混合包装的月饼其生产日期以最早生产的月饼的生产日期为准。

8.3.2 应注明表明产品属性的名称。

8.3.3 特定原料命名的月饼须注明特定原料的含量。如螺旋藻月饼中螺旋藻含量为百分之几,或 1 个螺旋藻月饼含螺旋藻多少克。

8.4 散装标志

在月饼周转专用箱明显位置贴上注明厂名、厂址、产品名称、产品标准号和生产日期的标签。

9 包装

9.1 包装形式有箱装、盒装等形式。包装容器应有足够的支撑强度,有防止产品受挤压的能力;包装材料必须符合食品卫生要求。

9.2 散装月饼应使用食品专用箱,内填衬纸。食品专用箱应符合 GB/T 5737 的要求。

10 运输

按 SB/T 10226 执行。

11 贮存

11.1 产品应贮存在凉爽、干燥的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠设施。

11.2 产品应使用垛垫堆码,离地、离墙不少于 20 厘米,堆放高度应以提取方便为宜。

11.3 产品应勤进勤出,先进先出。不符合技术要求的产品不得入库。

11.4 产品的保质期从生产之日起计,散装月饼不低于 10 天;盒装月饼不低于 25 天。