

ICS 67.060

X 28

备案号: 11411~11415—2003

SB

中华人民共和国商业行业标准

SB 10350—2002

SB/T 10351.1~10351.3—2002

SB/T 10226—2002

代替 SB/T 10226—1994

月 饼 馅 料

The filling of moon cake

月 饼

Moon cake

月饼类糕点通用技术要求

General technical requirements for the moon cake

2002—12—28 发布

2003—04—01 实施

中华人民共和国国家经济贸易委员会 发布

目 录

SB 10350—2002 月饼馅料·····	1
SB/T 10351.1—2002 月饼 广式月饼·····	8
SB/T 10351.2—2002 月饼 京式月饼·····	14
SB/T 10351.3—2002 月饼 苏式月饼·····	20
SB/T 10226—2002 月饼类糕点通用技术要求·····	24

前 言

本标准的第4.1条、第4.3条、第4.5条、第4.6条和第7章为强制性的；其余条文为推荐性的。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准由哈尔滨商业大学、广州市广达香食品有限公司、上海市糖制品工业协会负责起草，广州市莲香楼、广州酒家、上海杏花楼企业股份有限公司、上海利男居食品总厂、昆明吉庆祥食品有限公司、北京京日东人食品有限公司、承德栗利福食品有限公司、杭州市食品酿造有限公司参加起草。

本标准主要起草人：张守文、周发茂、汪国钧、潘焕文、吴小平、陈明信、戴瑞松、王志高、姚红峰、庄树春、江利明。

本标准为首次制定。

月饼馅料

1 范围

本标准规定了月饼馅料的分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于工业化加工的月饼馅料。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 3865 中式糕点质量检验方法

GB 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、果脯检验

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

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 分类

月饼馅料按原料不同进行分类。

3.1 纯莲蓉馅：指馅料中除糖、油脂之外，其它原料全部为莲籽，不能掺用豆类等其它淀粉含量高的原料。

3.2 莲蓉馅：指馅料中除糖、油脂之外，以莲籽为主要原料，可使用豆类等其它淀粉原料。

3.3 豆蓉馅：指使用各种豆类、糖、油脂为主要原料制成的细粉状馅料。

3.4 豆沙馅：指使用各种豆类、糖、油脂为主要原料制成的细沙状馅料。

3.5 纯栗蓉馅：指馅料中除糖、油脂之外，其它原料为板栗，不能掺用其它淀粉原料。

3.6 栗蓉馅：指馅料中除糖、油脂之外，以板栗为主要原料，可使用其它淀粉原料。

3.7 水果蓉馅：指以天然水果肉或原汁为主要原料制成的馅料。包括水果蓉馅、水果酱馅。

3.8 水果味馅：指馅料中使用了较少的天然果肉或原汁，或没有使用天然水果，使用水果香精调配成具有水果味的馅料。

3.9 纯水豆蓉馅：指馅料中以豆类、糖、水为主要原料，不使用油脂和其它非豆类淀粉原料，含水量较高，需密封包装来保鲜的细腻状、鲜嫩的馅料。

3.10 水豆蓉馅：指馅料中以豆类、糖、水为主要原料，可使用部分非豆类淀粉原料，不使用油脂，含水量较高，需密封包装来保鲜的细腻状、鲜嫩的馅料。

3.11 纯水豆沙馅：指馅料中以豆类、糖、水为主要原料，不使用油脂和其它非豆类淀粉原料，含水量较高，需密封包装来保鲜的沙状、鲜嫩的馅料。

3 12 水豆沙馅：指馅料中以豆类、糖、水为主要原料，可使用部分非豆类淀粉原料，不使用油脂，含水量较高，需密封包装来保鲜的沙状、鲜嫩馅料。

3 13 蔬菜馅：指馅料中以新鲜蔬菜或蔬菜汁为主要原料制成的馅料。包括萝卜馅、马蹄馅、芋头馅、八宝馅、甜玉米馅等混合蔬菜馅。

3 14 蔬菜味馅：指馅料中使用较少的新鲜蔬菜，调制成具有蔬菜味道的馅料。

3 15 果仁馅：指以核桃仁、松子仁、橄榄仁、杏仁、瓜子仁、芝麻仁、花生仁等果仁和糖为主要原料制成的馅料。

3 16 其它风味馅：上述馅料以外的馅料。包括椰蓉馅、芝麻馅、肉松味蓉馅、奶味蓉馅、茶味蓉馅、可可味蓉馅、咖啡味蓉馅等。

4 要求

4 1 原辅料要求

4 1 1 原料和辅料：应符合相应国家标准或行业标准的规定。进货时应查验产品合格证或质检报告单，合格产品方可使用。

4 1 2 食品添加剂：应使用 GB 2760 规定的食品添加剂，并符合相应的产品标准。

4 2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			
	蓉 沙 馅 类	水果蓉（味）馅类	水 蓉 沙 馅	蔬菜馅类、果仁馅、其它馅类
组 织 形 态	不粘手，细腻，光滑，软硬适中，紧密，刀切后两断面均有光泽，月饼成熟后不变形	有纤维质感 纤维呈丝状或粒状，表面可见到纤维状，软硬适中，月饼成熟后不变形	呈沙状，软硬适中，月饼成熟后不变形	细腻，软硬适中，果仁分布较均匀，果仁馅能粘聚成团，月饼成熟后不变形
色 泽	与相应品种相符的颜色	颜色与同香型水果颜色相符，色泽均匀	均匀保留淀粉物料的原有颜色	与相应品种相符的颜色
滋 味 与 口 感	不粘牙，香味浓并清香	有吃到纤维感觉，具有纯真的水果香味	爽口，有粗沙感，具有浓郁的蓉馅原料香味	具有相应品种的香味与口感
杂 质	无大颗粒（直径大于 2mm）的莲籽衣或豆皮，正常视力无可见外来杂质	无瓜皮，无瓜籽粒，正常视力无可见外来杂质	正常视力无可见外来杂质	正常视力无可见外来杂质

4 3 馅料中主料的用量要求

- 4 3.1 纯莲蓉馅：除糖、油脂之外，其它原料全部使用莲籽。
- 4 3.2 莲蓉馅：除糖、油脂之外，其它原料中莲籽含量大于等于 60%。
- 4 3.3 纯栗蓉馅：除油脂、糖之外，其它原料全部使用板栗。
- 4 3.4 栗蓉馅：除油脂、糖之外，其它原料中板栗含量大于等于 60%。
- 4 3.5 水果馅：在配方中水果肉含量大于等于 25%。
- 4 3.6 水果味馅：在配方中水果肉含量低于 25%或无。
- 4 3.7 果仁馅：在配方中果仁含量不低于馅料总量的 20%。

4 4 理化指标

干燥失重、总糖、脂肪应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求								
	纯 莲 蓉 馅	莲 蓉 馅	豆 蓉 馅	豆 沙 馅	水 果 蓉 馅	水 果 味 馅	水 豆 蓉 馅	水 豆 沙 馅	其 它 馅 料
干燥失重, %	≤ 23	24	24	24	24	25	—	—	企 业 自 定
总糖 (以葡萄糖计), %	≤ 45	45	45	45	55	55	50	50	
粗脂肪, %	16~25	13~24	10~20	10~20	≤5	≤5	—	—	

4 5 卫生指标

- 4 5.1 出厂的含油馅料的酸价、过氧化值应低于 GB 7099 的规定，见表 3。

表 3 馅料的酸价、过氧化值

项 目	指 标
酸价 (以脂肪计) ≤	4
过氧化值 (以脂肪计), % ≤	0.20

- 4 5.2 含硫量按照 GB 2760 的规定执行。

4 6 净含量负偏差

应符合《定量包装商品计量监督规定》的规定。规格按生产需要自定。

- 4 6.1 单件定量包装商品净含量负偏差要求见表 4。

表 4 单件定量包装商品净含量负偏差

净含量 Q	负 偏 差	
	Q 的百分比	g
1kg~10kg	1.5	—
10kg~15kg	—	150
15kg~25kg	4.5	—

4.6.2 批量定量包装商品净含量负偏差：出厂随机抽样3件，单件定量包装商品净含量不允许出现负偏差。市场随机抽样检验的产品，每30件平均偏差应当大于或等于零，单件定量包装商品净含量负偏差小于或等于1件。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查形态、色泽，然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质，品尝滋味与口感，对照标准规定，做出评价。

5.2 纯蓉与不纯蓉馅料的检验

使用电子扫描显微镜检验法，首先扫描出单纯的莲蓉、豆蓉等不同淀粉原料的电子显微照片做对照，再扫描出所测馅料的电子显微照片，根据显微镜照片不同淀粉粒的形状、大小和构造，与单纯的莲蓉、豆蓉等不同淀粉原料的电子显微照片进行比较，观察有无其它原料的淀粉粒子，确认是否掺杂不同来源的淀粉原料。

5.3 理化指标检验

干燥失重、总糖和脂肪检验按 GB/T 3865 的有关规定执行。

5.4 卫生指标检验

按 GB 7099 的规定执行。

5.5 净含量检验

使用相应精度等级的计量器具称量后，与标准规定进行对照。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量为每批产品出厂必检项目；卫生指标菌落总数、大肠菌群每二周抽检一次。

6.2 型式检验

按本标准要求中规定的全部项目进行检验。

6.2.1 正常生产时每6个月应进行型式检验。

6.2.2 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，可能影响产品质量时；
- 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。

6.3 抽样方法和数量

同一天同一班次生产的同一品种为一批。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5。

表 5 抽样件数

每批生产包装件数（指基本包装箱）	抽样件数（指基本包装箱）
200（含 200）以下	3
201~800	4
801~1800	5
1801~3200	6
3200 以上	7

6.3.1 出厂检验时，在抽样件数中随机抽取 3 件，每件一盒，每件取出大于等于 100g 的单件包装商品，以满足感官检验、净含量检验、卫生指标检验的需要。

6.3.2 型式检验时，在抽样件数中随机抽取 3 件，每件一盒，每件取出大于等于 300g 的单件包装商品，以满足感官检验，净含量、干燥失重、总糖、脂肪和卫生指标检验的需要。

6.3.3 微生物抽样检验方法按照 GB 4789.24 的规定执行。

6.3.4 理化检验：检样放置广口瓶内保存在冰箱中。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定和复检

6.4.1.1 出厂检验项目符合本标准要求，则判定该批产品为合格品。

6.4.1.2 检验结果如有异味、污染、外来杂质，微生物有一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，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，复检后如仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格品。

6.4.1.3 如每二周抽检项目不合格，除了判为该批产品不合格外，应按抽检项目对产品逐批检验，直至连续三批合格后方能恢复每二周抽检一次。

6.4.2 型式检验判定和复检

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准，则判定该批产品为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目不超过 2 项不符合标准，可以加倍抽样复检。复检后有一项不符合标准，则判定该批产品为不合格品；超过 2 项或微生物检验有一项不符合标准，则判定该批产品为不合格品。

7 标志

包装标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1 使用莲蓉的馅料应注明“纯莲蓉馅料”或“莲蓉馅料”，以示区别。

7.2 豆蓉馅应标明为何种豆制作的豆蓉。

7.3 豆沙馅应标明为何种豆制作的豆沙。

7.4 水果蓉馅要注明使用的主要水果名称。

7.5 水果味馅料要注明使用的水果香精名称。

7.6 水蓉馅应标明所用原料的名称，非纯蓉馅应标明相应原料含量。

7.7 果仁馅应标明所用每一种果仁的具体名称。

7 8 以特定原料命名的月饼，应注明特定原料的含量。

7 9 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。

7 10 使用防腐剂、着色剂、甜味剂时，必须注明具体品名。

8 包装

8 1 包装：应使用符合食品卫生标准要求的包装材料。

8 2 包装箱：应清洁、干燥、严密、无异味、无破损。

9 运输

9 1 运输工具及车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

9 2 运输过程中应防止暴晒、雨淋。

9 3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

10 贮存

10 1 仓库内保持清洁卫生，通风、干燥、凉爽，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害物品混放。

10 2 产品不得接触墙面或地面，离墙、离地应在 20cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。

10 3 产品应勤进勤出，先进先出，不符合要求的产品不得入库。