



中华人民共和国国家标准

GB/T 19855—2023

代替 GB/T 19855—2015

月饼质量通则

General quality for moon cake

2023-09-07 发布

2024-04-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 19855—2015《月饼》，与 GB/T 19855—2015 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“月饼”定义(见 3.1, 2015 年版的 3.1)、删除了“拔腰”术语和定义(见 2015 年版的 3.8)；
- 更改了产品分类，删除了“热加工类”“冷加工类”(见第 4 章, 2015 年版的第 4 章)；
- 更改了原辅材料要求，增加了饼皮和馅料的要求(见 5.3 和 5.4, 2015 年版的 5.1)；
- 更改了感官要求和理化要求(见 6.1 和 6.2, 2015 年版的 5.2)；
- 删除了卫生指标(见 2015 年版的 5.3)；
- 删除了食品添加剂的要求(见 2015 年版的 5.4)；
- 更改了检验规则的要求(见第 7 章, 2015 年版的第 7 章)；
- 更改了标志和标签的要求(见第 8 章, 2015 年版的第 8 章)；
- 增加了月饼产品命名方式(见附录 A)。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会(SAC/TC 488)归口。

本文件起草单位：咀香园健康食品(中山)有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、中国商业联合会、广东金九饼业有限公司、东莞市华美食品有限公司、中山市日威食品有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、中山市百威食品有限公司、深圳市幸福商城科技股份有限公司、顺南食品(惠州)有限公司、东莞荣华饼家有限公司、苏州稻香村食品有限公司、北京味多美食品有限责任公司、北京好利来工贸有限公司、北京牛氏运昌(霸州)食品有限公司、麦瑞生(北京)食品有限公司、星巴克企业管理(中国)有限公司、杏花楼食品餐饮股份有限公司、上海元祖梦果子股份有限公司、上海怡斯宝特面包工业有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、杭州知味观食品有限公司、浙江五味和食品有限公司、广州永业食品有限公司、佛山市金城速冻食品有限公司、太原双合成食品有限公司、广东省传稻食品有限公司、广东荣诚食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、广州市珠江饼业食品有限公司、广州市锦华食品有限公司、澳门姜植兴食品有限公司、奥夫食品股份有限公司、福建复茂食品有限公司、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、长春中之杰食品有限公司、辽宁康福食品有限责任公司、麦趣尔集团股份有限公司、江苏欧凯包装科技有限公司、米旗食品股份有限公司、四川南台月食品有限公司、广东日美食品有限公司、深圳市麦轩食品有限公司、深圳市品佳品食品发展有限公司、深圳市何盛伟食品有限公司、深圳市尚杰食品技术有限公司、武汉扬子江食品工业园有限公司、陕西心特软食品有限责任公司、运城市福同惠食品有限公司、浙江冠素堂食品有限公司、东莞市欣荣天丽科技实业有限公司、福建省奇滋美食品有限公司、杭州思味王食品有限公司、南通麒麟阁食品厂、海南佳宁娜食品有限公司、南京金陵人家食品有限公司、四川省轻工工业设计研究院有限公司、利诚检测认证集团股份有限公司、广电计量检测集团股份有限公司、谱尼测试科技(天津)有限公司、上海微谱检测认证有限公司、深圳信测标准技术服务有限公司、广东省外语艺术职业学院、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国食品工业协会、全联烘焙业公会、武汉食品工业协会、广州质量监督检测研究院、广州检验检测认证集团有限公司、南京市食品药品监督管理局、上海市质量

监督检验技术研究院、济宁海关综合技术服务中心、中山市食品学会、天津市食品安全检测技术研究院、河南省产品质量检验技术研究院。

本文件主要起草人：张丽君、张延杰、胡罗松、刘振宇、郑日康、袁旭培、罗紫明、翁坤昌、孙鹏、黄勇、刘家祥、刘立中、艾满、王雪荣、刘国军、牛雪栋、曾金宏、夏树华、徐刚、张劭纬、贡照明、陈召桂、赵春进、冯纬、许兰女、郑元锋、孙翹、周发茂、刘维雄、梁展韬、陈龙飞、张志胜、陈克华、陈军、郭旭、曹卫平、王福胜、丁伟、李刚、刘皓祯、冯岩、张柯、曹智星、庄流创、黄伟国、刘思、曾祥平、梅红运、解领权、刘跃、潘春飞、樊先荣、林秋华、王建清、段昊翔、铎南威、章玉和、李玉宝、孟嫚、王海鸣、李建慧、高志斌、郭超奇、范明志、许映花、张九魁、张辉、康黎娜、魏萍、冼燕萍、曾绮莹、凌睿、彭亚锋、倪永付、胡志高、张洁、刘燕、玉剑、张朝霞、鲁振、孙金生。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2005年首次发布为 GB 19855—2005，2015年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

月饼质量通则

1 范围

本文件给出了月饼的产品分类,规定了月饼的原辅料、饼皮及馅料、技术要求、检验规则、标志和标签、包装、运输和贮存,描述了月饼的试验方法。

本文件适用于所有在食品名称中带有“月饼”字样产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 5737 食品塑料周转箱
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

月饼 moon cake

以小麦粉等谷物粉和/或食用淀粉、薯类粉、豆类、食用油脂等为原料,添加(或不添加)糖制成饼皮,包裹各种馅料,经加工而成,主要在中秋节食用的传统节日糕点。

3.2

塌斜 crust fault

月饼高低不平整、不周正的现象。

3.3

摊塌 crust deformation

月饼面小底大的变形现象。

3.4

露酥 leaked shortening

月饼油酥外露、表面呈粗糙感的现象。

3.5

凹缩 crust shrinkage

月饼饼面和侧面凹陷的现象。