

ICS 67.060
X 28



中华人民共和国国家标准

GB 19855—2005

GB 19855—2005

月 饼

Moon cake

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
月 饼
GB 19855—2005

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.5 字数 33 千字
2009年8月第二版 2009年8月第一次印刷

*

书号:155066·1-26269 定价 24.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 19855-2005

2005-09-02 发布

2006-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

GB 19855—2005《月饼》第 1 号修改单

本修改单业经国家标准化管理委员会于 2006 年 3 月 29 日以国标委农轻函[2006]10 号文批准,自批准之日起实施。

GB 19855—2005《月饼》国家标准修改内容如下:

1. 9.3.2 修改为:“9.3.2 每千克月饼的销售包装容积应不超过 $9.00 \times 10^3 \text{ cm}^3$, 包装材质应符合环保要求及食品卫生要求。”

2. “附录 A(资料性附录) 单粒包装空位测定”及其内容,修改为“附录 A(资料性附录) 每千克月饼的销售包装容积的测定”,内容如下。

附录 A

(资料性附录)

每千克月饼的销售包装容积的测定

A.1 仪器

A.1.1 天平

感应量 0.1 g。

A.1.2 直尺

最小刻度 mm。

A.2 测定方法

A.2.1 月饼质量测定

将销售包装中的月饼分别从单粒包装中取出,用天平称量月饼的总质量。

A.2.2 月饼销售包装容积测定

先将月饼取出,再将内置和底托等所有包装附属物从销售包装中取出。

A.2.2.1 长方体销售包装

沿内壁测量长、宽、高,按式(A.1)计算出该销售包装的容积。

$$V = l \times w \times h \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

l ——月饼销售包装内部的长度,单位为厘米(cm);

w ——月饼销售包装内部的宽度,单位为厘米(cm);

h ——月饼销售包装内部的高度,单位为厘米(cm);

V ——月饼销售包装容积,单位为立方厘米(cm^3)。

A.2.2.2 圆柱体销售包装

沿内壁测量直径、高,按式(A.2)计算出该销售包装的容积。

$$V = 3.14 \times \frac{D^2}{4} \times h \quad \dots\dots\dots (A.2)$$

式中:

D ——月饼销售包装内部的直径,单位为厘米(cm);

h ——月饼销售包装内部的高度,单位为厘米(cm);

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 技术要求	3
6 试验方法	5
7 检验规则	6
8 标签标志	7
9 包装	7
10 运输和贮存	8
附录 A(资料性附录) 单粒包装空位测定	9
附录 B(资料性附录) 部分地方风味月饼	10

表 B.15 晋式月饼感官要求

项 目	要 求	
形 态	外形饱满、大小一致、无明显凹缩、塌斜和爆裂,无漏馅现象	
色 泽	色泽均匀,腰、底部为棕红,表面为棕黄而不焦,不沾染杂色	
组 织	果仁类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,果料大小适中,拌和均匀,无夹生现象,无杂质
	椰蓉类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,拌和均匀,无夹生现象,无杂质
	蓉沙类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料细腻无僵粒,无夹生现象,无杂质
	水果类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料中有大小适中的水果块,无夹生现象,无杂质
	果酱类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅料色泽一致,无夹生现象,无杂质
	椒盐馅类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生现象,无杂质
杂粮类	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,无夹生现象,无杂质	
口 味	饼皮松软,具有蛋香味和该品种应有的风味,无异昧口	

B.4.3 晋式月饼理化指标应符合表 B.16 的规定。

表 B.16 晋式月饼理化指标

项 目	指 标						
	果仁类	椰蓉类	蓉沙类	水果类	果酱类	椒盐类	杂粮类
干燥失重/(%)	12~18	10~16	12~18	13~19	12~18	11~17	11~17
脂肪/(%)	13~20	18~26	12~18	8~16	8~16	16~24	12~18
总糖/(%)	22~32	29~39	26~36	30~40	25~35	20~30	22~32
馅料含量/(%) ≥	50						

B.5 台式桃山皮月饼

B.5.1 台式桃山皮月饼:以白豆、糖、奶油、果料、蛋制品等为原料,经蒸豆、制皮、包馅、成形、烘烤等工艺而成的月饼。原产台湾地区。

B.5.2 台式桃山皮月饼感官要求见表 B.17。

表 B.17 台式桃山皮月饼感官要求

项 目	要 求
形 态	外形饱满,轮廓分明,花纹清晰,没有明显凹缩和爆裂、塌斜、漏馅现象
色 泽	饼面金黄或棕黄,腰部呈浅黄色,底部棕黄不焦,不沾染杂色
组 织	饼皮厚薄均匀,皮馅无脱壳现象,馅心细腻无僵粒,无夹生现象,无杂质
滋味与口感	饼皮松软,具有该品种应有风味,无异昧

B.5.3 台式桃山皮月饼理化指标应符合表 B.18 的规定。

表 B.18 台式桃山皮月饼理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(%)	10~23
脂肪/(%)	12~21
总糖/(%)	35~45
馅料含量/(%) ≥	45

前 言

本标准的 5.1、5.4、5.5、8.1、8.2、8.4、9.3.1、9.3.2 和 9.3.3 为强制性,其余条文为推荐性。

本标准是在 SB/T 10351.1—2002《月饼 广式月饼》、SB/T 10351.2—2002《月饼 京式月饼》、SB/T 10351.3—2002《月饼 苏式月饼》和 SB/T 10226—2002《月饼类糕点通用技术要求》商业行业标准实施两年的基础上,结合当前的市场环境、消费需求及月饼生产企业的生产技术和加工工艺而制定的。

本标准的附录 A、附录 B 为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心、上海市粮油烘焙食品专业委员会负责起草。

本标准由哈尔滨商业大学、国家食品质量监督检验中心、中国焙烤食品糖制品工业协会、全国工商联烘焙业公会、北京好利来工贸有限公司、北京顺峰饮食娱乐有限公司、北京大三元酒家有限公司、北京榕香苑食品有限公司、北京中台德宽食品有限责任公司、广州永业食品有限公司、广州市珠江莲蓉食品有限公司、广州市广达香食品有限公司、广州酒家企业集团利口福(番禺)食品有限公司、广州番禺日美食品有限公司、广州市东轩食品有限公司、东莞市中堂广益食品添加剂实业有限公司、上海富尔礼乖宝宝食品有限公司、上海新侨食品有限公司、保定运昌保健食品有限公司、湖南衡东县衡金优质农产品有限公司参加起草。

本标准主要起草人:张丽君、汪国钧、张守文、宋全厚、周广军、谢拥葵、李晓军、岑耀辉、李强、杨会雄、任宽、李宪杨、钟铁、周发茂、吴家威、汪文陆、张名东、梁嘉臻、王伟亚、陈昱、牛玉辰、龙金平。

本标准为首次制定。