

DB4408

湛江市地方标准

DB 440800/T 70—2018

地理标志产品 吴川月饼

Product of geographical indication-Wuchuan mooncake

2018-12-12 发布

2018-12-22 实施

湛江市质量技术监督局

发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局2005年第78号令《地理标志产品保护规定》和GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》规则编写。

本标准由吴川市月饼行业协会提出。

本标准归口单位：湛江市质量技术监督局。

本标准起草单位：吴川市月饼行业协会、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所、湛江出入境检验检疫局检验检疫技术中心、湛江市标准化协会、吴川市市场监管局、广东金九饼业有限公司、广东福海饼业有限公司、广东南方月饼业有限公司、吴川市海港城饼业有限公司、吴川市金源饼业有限公司、吴川市双金龙饼业有限公司、吴川市华天香饼业有限公司、广东裕达饼业有限公司、吴川市天鑫食品糕点有限公司、吴川市芳香饼业有限公司、吴川市永兴饼业有限公司、广东吴川钦记饼业有限公司、广东团圆饼业有限公司、吴川市海滨饼业有限公司、吴川市湛杨饼业有限公司。

本标准主要起草人：邓华超、罗史南、谭惠仁、田迎新、郑日康、陈钟琳、玉剑、黄超萍、梁伟兴、陈一哲、陈景华、梁木生、梁文光、郭康华、庞亚池、何德俊、陈水轩、骆碧颜、周明贵、叶杰荣、陈康莲、杨文勇、李雪、周世红、章建设、付光中、梁晖、窦兴德、陈海涛。

本标准为首次发布。



地理标志产品 吴川月饼

1 范围

本标准规定了吴川月饼的术语与定义、地理标志产品保护范围、要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于中华人民共和国质量监督检验检疫总局2013年第81号公告批准实施地理标志产品保护的吴川月饼。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 317-2006 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1534 花生油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋和蛋制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 11761-2006 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油



GB/T 19088-2008 地理标志产品 金华火腿
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19855-2015 月饼
GB/T 20452-2006 仁用杏杏仁质量等级
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 30383 生姜
LY/T 1922-2010 核桃仁
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
SB/T 10004-1992 中国火腿
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语与定义

下列术语与定义适用于本文件。

3.1

吴川月饼 Wuchuan mooncake

以小麦粉、植物油、糖浆等主要原料制作饼皮，包裹以具有吴川特色的晾肉、糖肉和糕粉，果仁（核桃仁、芝麻仁、杏仁、瓜子仁、橄榄仁）等为主要原料制作成的馅料，按广式月饼制作工艺加工而成的月饼。馅料中晾肉和糖肉含量不低于5%，果仁的含量不低于22%。

3.2

晾肉 dried pork

取猪后腿肉，去皮去骨，不夹肥肉，经吴川特色工艺“三晒四凉”加工而成。

3.3

糖肉 sugar pork

取厚度 $\geq 3\text{cm}$ 的脊膘肉，去表层皮，不夹瘦肉，切粒后经吴川特色工艺瓦缸密封发酵加工而成。

3.4

糕粉 glutinous rice flour

用吴川特色的工艺炒熟糯米，研磨成粉。

4 地理标志产品保护范围

吴川月饼地理标志产品保护范围限于中华人民共和国质量监督检验检疫总局2013年第81号公告批准实施地理标志产品保护产地范围，即广东省吴川市现辖行政区域，详见附录A。



5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 猪肉

应符合 GB 2707 的规定。

5.1.2 糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.3 果仁（核桃仁、芝麻仁、杏仁、瓜子仁、橄榄仁）

应符合 GB 19300 的规定。其中，核桃仁应符合LY/T 1922-2010中一等品质量要求；芝麻仁 GB/T 11761-2006 中一等品质量要求；杏仁应符合 GB/T 20452-2006 中一级品质量要求。

5.1.4 火腿

应符合 GB 2730 及SB/T 10004-1992中一级品质量要求。金华火腿应符合GB/T 19088-2008中特级品质量要求。

5.1.5 香葱

应符合 NY/T 744 的规定。

5.1.6 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.7 白砂糖

应符合 GB 13104 及GB/T 317-2006 中优级品质量要求。

5.1.8 姜汁

选用生姜榨制姜汁。生姜应符合GB/T 30383 的规定。

5.1.9 酒

应符合 GB 2757 或 GB 2758的规定。

5.1.10 五香料

应符合 GB/T 15691 的规定

5.1.11 鸭蛋和咸蛋黄

应符合 GB 2749 的规定。

5.1.12 酱油

应符合 GB/T 18186 的规定。



5.1.13 花生油

应符合 GB/T 1534 的规定。

5.1.14 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.15 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.16 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.17 其他原辅料应符合相应标准的规定。

5.2 加工工艺

5.2.1 工艺流程

原料预处理（制晾肉、制糖肉、制糕粉、制糖浆等）→配料→制饼馅→制饼皮→称量分块→包饼→刷蛋液→烘烤→凉饼→包装→成品

5.2.2 主要工艺要点

5.2.2.1 制晾肉

取猪后腿肉切片，用姜汁、酒、酱油、五香料等腌制后，按吴川特色工艺连续三天四夜晒凉（即“三晒四凉”工艺），再加工成丝备用。

5.2.2.2 制糖肉

将肥猪肉切粒，用白砂糖、酱油、酒、五香料等腌制，投入瓦缸内密封并置于一定温度和湿度条件下发酵 7d~15d 后备用。

5.2.2.3 制糕粉

将糯米洗净晾干水，经炒熟后研磨制成糕粉备用。

5.2.2.4 制糖浆

按一定比例的白砂糖和水混合拌匀后，煮 3h~4h 成糖浆，存放 20d 后转化成果糖浆备用。

5.2.2.5 制调味油

将香葱去除叶、须和表皮后，洗净晾干，用花生油炸香，去渣后取液体调味油备用。

5.2.2.6 配料、制饼馅、制饼皮、包饼、刷蛋液、烘烤、凉饼

按广式月饼工艺制作。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。



表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品特有的黄色至棕黄色
形 态	外形饱满，轮廓分明，花纹清晰，不坍塌，无跑糖及露馅现象，馅皮厚薄均匀，果仁颗粒大小适宜，拌和均匀，无夹生
滋味与口感	饼皮松软，具有吴川传统月饼特有的地方风味，无异味
杂 质	正常视力无可见外来杂质

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重, g/100g	≤ 22.0
蛋白质, g/100g	≥ 6.0
脂肪, g/100g	≤ 22.0
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤ 35.0
馅料含量, g/100g	≥ 73

5.5 安全指标

应符合相关食品安全国家标准的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

5.6.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

6.1.1 生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6.1.2 生产前应对生产设备与设施进行全面检查，并清洗消毒。使用的洗涤剂 and 消毒剂应符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的要求，清洗后无残留。

7 检验方法

7.1 感官检验

按 GB/T 19855-2015 中6.1的规定进行。



7.2 理化指标的检验

按 GB/T 19855-2015 中6.2的规定进行。

7.3 安全指标的检验

按相应食品安全国家标准的规定执行。

7.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

8.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、馅料含量、菌落总数、大肠菌群。

8.2 型式检验

8.2.1 检验项目应包含本标准 5.3、5.4、5.5、5.6 和 5.7 规定的项目。

8.2.2 季节性生产时应于生产前进行型式检验，常年生产时每 6 个月应进行型式检验。

8.2.3 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，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。

8.3 抽样方法和数量

8.3.1 出厂检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足出厂检验项目的需要。

8.3.2 型式检验时，在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取，抽样数量满足型式检验项目的需要。

8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验判定和复检

8.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

8.4.1.2 出厂检验中微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，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，则判为该批产品不合格。

8.4.2 型式检验判定和复检

8.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准要求，判为合格品。



8.4.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准,可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准,则判定该批产品为不合格品。

9 标志、包装、运输及贮存

9.1 标签标志

地理标志产品专用标志应符合中华人民共和国质量监督检验检疫总局2013年第81号公告的规定,使用应符合《地理标志产品保护规定》。产品标签、标志应符合 GB 7718、GB 28050的规定。

9.2 储运包装标志

包装标志应标明:产品名称、厂名和厂址、数量、生产日期,同时包装储运图示标志应符合 GB/T 191的要求。

9.3 包装

产品内包装采用塑料或铁盒或纸盒包装,包装材料应符合相关国家标准的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.4 运输及贮存

运输及贮存应按 GB/T 19855-2015 中第10章的规定执行。



附录 A
(规范性附录)
吴川月饼地理标志产品保护范围图

吴川月饼地理标志产品保护范围见图 A.1。



图A.1 吴川月饼地理标志产品保护范围图

