ICS 67.020
CCS X28

T/NMSP

内 蒙 古 标 准 发 展 促 进 会 团 体 标 准

T/NMSP.MZB01.31—2026
代替T/NMSP.MZB01.32—2023

“蒙”字标产品认证要求 乌兰察布 丰镇月饼

"Inner Mongolia Brand" certification requirements of products Fengzhen moon cake of Ulanqab

2026－07－20 发布　　2026－07－20 实施

内蒙古标准发展促进会　　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。

本标准代替T/NMSP. MZB01.32—2023《“蒙”字标农产品认证要求 丰镇月饼》，本标准与T/NMSP. MZB01.32—2023相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a) 更改：感官要求（见4.3,2023年版的4.3）；
b) 更改：污染物限量要求（见4.5,2023年版的4.5）；
c) 增加微生物限量（见4.6）；
d) 增加食品添加剂使用（见4.7）。

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。

本文件由内蒙古标准化发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、丰镇市海鹏食品股份有限公司、内蒙古康美食品有限责任公司。

本文件主要起草人：毕力格、贺鑫、张铎、李世繁、沈星宇、毕晓宇、高云、王秋霞、张博尧、魏中、孙彦、陈爱国、徐静、孙杰、赵蒙蒙、吴玉苹、张畅、张欣。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/NMSP.MZB01.32-2023；
——本次为第一次修订。

“蒙”字标产品认证要求 乌兰察布 丰镇月饼

1 范围

本文件规定了乌兰察布丰镇月饼“蒙”字标认证的认证要求、认证规则、程序和评价方法。

本文件适用于“蒙”字标农产品乌兰察布丰镇月饼的认证和监督管理。

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 包装储运图形符号标志
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB/T 19855 月饼质量通则
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
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DB15/T 2861 丰镇月饼原辅料质量要求
DB15/T 2862 丰镇月饼-混糖月饼工艺规范
DB15/T 2863 丰镇月饼-传统包馅月饼工艺规范
DB15/T 2864 丰镇月饼-提浆月饼工艺规范
DB15/T 2865 丰镇月饼-翻毛月饼工艺规范

3 术语和定义

DB15/T 2862、DB15/T 2864、DB15/T 2865界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

丰镇月饼 Fengzhen moon cake of Ulanqab

以内蒙古自治区丰镇地区传统制作工艺和风味特色为代表的，使用小麦粉等谷物粉为主要原料、亚麻籽油（胡麻油）（或猪油）等食用油脂、糖（或不加糖）、丰镇当地水源等为主要原料，经包馅（或不包馅）、成型、烘烤等工艺加工而成的传统烘焙食品。丰镇月饼按照加工工艺不同分为：丰镇混糖月饼、丰镇提浆月饼、丰镇翻毛月饼；按照产品特点又有包馅与不包馅之分。

3.2

丰镇混糖月饼 Fengzhen mixed sugar mooncake

以小麦粉、食糖、亚麻籽油、丰镇当地水源为主要原料，添加碳酸氢钠（小苏打）以及其他辅料，调制成可塑性面团，经成型、烘烤而制成的口感香甜、酥松的月饼。按照辅料添加的不同分为：冰糖蜂蜜月饼、红糖蜂蜜月饼、玫瑰蜂蜜月饼、红枣蜂蜜月饼、木糖醇月饼等。

［来源：DB15/T 2862—2023，3.1］

3.3

丰镇包馅月饼 Fengzhen stuffed mooncake

在丰镇混糖月饼饼胚基础上，以花生仁、瓜子仁、芝麻、核桃仁、青红丝等其他辅料调制成馅料，经包馅、成型、烘烤而制成的口感香甜、酥松的月饼。根据馅料不同可分为果仁类、蓉沙类等。

3.4

丰镇提浆月饼 Fengzhen tijiang mooncake

以小麦粉、食糖、亚麻籽油、丰镇当地水源为主要原料加工制成饼皮，经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的香甜松软的月饼。根据馅料不同可分为果仁类、蓉沙类等。

［来源：DB15/T 2864—2023，3.1］

3.5

丰镇翻毛月饼 Fengzhen hairy mooncake

以小麦粉、食用猪油、食糖、丰镇当地水源等制成酥松绵软的酥皮，经包馅、成型、烘烤等工艺加工制成的饼皮层次分明，酥松的月饼。根据馅料不同可分为果仁类、蓉沙类等。

［来源：DB15/T 2865—2023，3.1,有修改］

4 认证要求

4.1 主要原料和辅料要求

应符合DB15/T 2861的要求。

4.2 加工要求

4.2.1 卫生要求

应符合GB 8957的规定。

4.2.2 技术要求

4.2.2.1 丰镇混糖月饼加工要求应符合 DB15/T 2862 的要求。
4.2.2.2 丰镇包馅月饼加工要求应符合 DB15/T 2863 的要求。
4.2.2.3 丰镇提浆月饼加工要求应符合 DB15/T 2864 的要求。
4.2.2.4 丰镇翻毛月饼加工要求应符合 DB15/T 2865 的要求。

4.3 感官指标

4.3.1 丰镇混糖月饼

应符合表1的规定。

表1 丰镇混糖月饼感官要求

项目	要求	检测方法
形态	外表丰满圆整，饼面微凸，底部平整，不凹底，不收缩	GB/T 19855
色泽	呈棕黄或棕红，色泽均匀，不焦糊	
组织状态	饼面有自然裂纹，断面有自然毛刺	
滋味与口感	香甜、酥松、有该品种应有的口味，无异味	
杂质	正常视力无可见杂质	

4.3.2 丰镇包馅月饼

应符合表2的规定。

表2 丰镇包馅月饼感官要求

项目	要求	检测方法
形态	块形整齐，无明显凹缩、塌斜和破裂，无露馅现象	GB/T 19855
色泽	呈棕黄或棕红，色泽均匀，不焦糊	
组织状态	饼皮细密，薄厚均匀，馅料分布均匀，无大空隙，无夹生	
滋味与口感	酥松绵软，有该品种应有的口味，无异味	
杂质	正常视力无可见杂质	

4.3.3 丰镇提浆月饼

应符合表3的规定。

表3 丰镇提浆月饼感官要求

项目	要求	检测方法
形态	块形整齐，无明显凹缩、塌斜和破裂，无露馅现象	GB/T 19855
色泽	表面光润，呈棕黄色，腰部为乳黄色，不沾染杂色	
组织状态	饼皮细密，薄厚均匀，馅料分布均匀，无大空隙，无夹生	
滋味与口感	香甜松软，有该品种应有的口味，无异味	
杂质	正常视力无可见杂质	

4.3.4 丰镇翻毛月饼

应符合表4规定。

表4 丰镇翻毛月饼感官要求

项目	要求	检测方法
形态	外形圆整，饼面微凸，不跑糖不露馅	GB/T 19855
色泽	呈白色，不沾染杂色	
组织状态	酥皮层次分明，薄厚均匀，不偏皮，无夹生	
滋味与口感	酥松绵软，有该品种应有的口味，无异味	
杂质	正常视力无可见杂质	

4.4 理化指标

4.4.1 丰镇混糖月饼

应符合表5的规定。

表5 丰镇混糖月饼理化指标

项目	指标	检测方法
水分，%	≤20	GB 5009.3
脂肪，%	15～22	GB 5009.6
总糖（以葡萄糖计），%	14～25	GB/T 23780
酸价（以脂肪计），mg/g	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤0.25	GB 5009.227
α-亚麻酸（C18:3），g/100 g	≥6.5	GB 5009.168

4.4.2 丰镇包馅月饼、丰镇提浆月饼、丰镇翻毛月饼

应符合表6的规定。

表6　理化指标

项目	指标	检测方法
水分，%	≤28	GB 5009.3
脂肪，%	≤25	GB 5009.6
总糖（以葡萄糖计），%	≤35	GB/T 23780
馅料含量，g/100 g （包馅月饼检验此项目）	≥35	GB/T 23780
酸价（以脂肪计），mg/g	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤0.25	GB 5009.227
α-亚麻酸 （C18:3），g/100 g	≥5.0	GB 5009.168
注：丰镇翻毛月饼理化指标不考核α-亚麻酸 （C18:3）含量。		

4.5　污染物限量

应符合GB 2762及表7的规定。

表7　污染物铅限量

项目	指标	检测方法
铅，mg/kg	≤0.3	GB 5009.12

4.6　微生物限量

应符合GB 7099的规定。

4.7　食品添加剂使用

应符合GB 2760的规定。

4.8　标签标识

4.8.1　标签和标识应符合 GB 7718 的规定。
4.8.2　包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。
4.8.3　营养标签应符合 GB 28050 的规定。
4.8.4　“蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.9　包装

4.9.1　月饼包装应符合 GB 23350 要求，包装材料应符合食品安全相关标准要求。
4.9.2　包装应密封，无破漏现象。

4.10　贮存和运输

4.10.1　根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不应将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。
4.10.2　应建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理。
4.10.3　贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。
4.10.4　贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

4.11　记录与文件管理

4.11.1　生产者应建立丰镇月饼生产原辅料来源、加工过程、贮存运输记录，并提供相应的检验记录。
4.11.2　加工过程应建立相应的管理记录。

5　认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。