ICS 67.020
CCS X 28

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB01.45—2026
代替T/NMSP MZB01.48-2024

“蒙”字标产品认证要求
酸酪月饼

"Inner Mongolia Brand"certification requirements of products
—Yogurt moon cake

2026-07-20 发布　　2026-07-20 实施

内蒙古标准发展促进会　　发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　认证要求 2
4.1　地域要求 2
4.2　原辅料要求 2
4.3　加工要求 2
4.3.1　卫生要求 2
4.3.2　工艺要求 2
4.4　质量要求 2
4.4.1　感官要求 2
4.4.2　理化指标 2
4.5　污染物限量 3
4.6　微生物限量 3
4.7　食品添加剂 3
4.8　包装、标签与标识要求 3
4.9　贮存、运输要求 3
4.10　记录与文件管理 3
5　认证规则、程序及评价方法 3

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。

本文件代替T/NMSP.MZB01.48-2024《“蒙”字标农产品认证要求 酸酪月饼》,与T/NMSP.MZB01.48—2024相比，除结构调整和编辑性改动外，主要变化如下：

a) 更改了规范性引用文件（见第 2 章，2024 年版第 2 章）

b) 更改了小麦粉的要求（见 4.2.1，2024 年版 4.2.1）

c) 更改了感官指标检验方法（见 4.4.1,2024 年版 4.4.1）

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、内蒙古自治区计量测试研究院。

本文件主要起草人：侯敏、徐晓强、陈爱国、贾向春、王博宇、毕超、赵晨阳、邢都林、高飞、刘月、马欢、李岩、樊杰、张佶、高云、朱慧泽。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2024年首次发布为T/NMSP.MZB01.48—2024；

——本次为第一次修订。

“蒙”字标产品认证要求
酸酪月饼

1 范围

本文件规定了“蒙”字标产品酸酪月饼的认证要求、认证规则、程序及评价方法。

本文件适用于“蒙”字标产品酸酪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/T 1355 小麦粉
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 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 5420 食品安全国家标准 干酪
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 19855-2023 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸酪 yoghurt

以生牛乳为原料，经煮沸、脱脂、发酵、熬制、排乳清等工艺制成的传统乳制品。

3.2

酸酪月饼 yoghurt moon cake

以小麦粉、糖、食用油脂为主要原料制饼皮，以酸酪为主要原料制成的馅料，经成型、烘烤而成的内蒙古特色的月饼。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区行政区域内，生态环境良好、无污染的地区。

4.2 原辅料要求

4.2.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
4.2.2 糖应符合 GB 13104 的规定。
4.2.3 食用油脂应符合 GB 2716、GB 10146 和 GB 15196 的规定。
4.2.4 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
4.2.5 酸酪应符合 GB 5420 的规定。
4.2.6 其他原辅料应符合相关食品安全标准要求。

4.3 加工过程要求

4.3.1 卫生要求

应符合GB 8957的规定

4.3.2 工艺要求

4.3.2.1 制饼皮

用小麦粉、糖、食用油脂等，通过均匀搅拌、包油擀皮、擀出层次，制成饼皮。

4.3.2.2 制馅料

以酸酪、食用油脂为主要原料，按配方计算，馅料中酸酪的添加量不低于50%，搅拌均匀，制成饼馅。

4.3.2.3 成型烘烤

4.3.2.4 饼皮与饼馅按比例均匀包制成饼胚后，放入模具成型烘烤。

4.3.2.5 冷却包装

在清洁卫生的环境下，以自然摊晾方式将月饼中心温度降到35 ℃以下冷却包装。

4.4 质量要求

4.4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	外形完整，面底平整，无明显凹陷、露馅的现象	GB/T 19855-2023，7.1
色泽	具有该品种应有的色泽	
组织	酥层分明，皮馅厚薄均匀，馅无夹生	
滋味与口感	饼皮酥软，具有该品种应有的滋味和口感，无异味	
杂质	无正常视力可见异物	

4.4.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项　　目	指　　标	检验方法
水分，g/100 g	≤35	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计），g/100 g	≤20	GB/T 23780
脂肪，g/100 g	≤30	GB 5009.6
蛋白质，g/100 g	≥10	GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤5	GB 5009.229
馅料含量，g/100g	≥38	GB/T 23780

4.5 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 7099 中熟制粮食制品类的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760 的规定。

4.8 包装、标签与标识要求

4.8.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。
4.8.2 包装应符合 GB 23350 和国家相关法律法规的规定，包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。
4.8.3 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 的要求。
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 贮存、运输要求

4.9.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
4.9.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内。严禁露天堆放、暴晒、雨淋、或靠近热源。
4.9.3 产品在常温、阴凉干燥条件下运输。

4.10 记录与文件管理

4.10.1 生产者应建立酸酪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。
4.10.2 加工过程应建立相应的管理记录。

5 认证规则、程序及评价方法

“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。