ICS 67 020
CCS X 28

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB01.44—2026
代替T/NMSP MZB01.47-2024

“蒙”字标产品认证要求 奶豆腐月饼

"Inner Mongolia Brand"certification requirements of products —hao ru de(nai dou fu) moon cake

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。

本文件代替T/NMSP.MZB01.47-2024 《“蒙”字标农产品认证要求 奶豆腐月饼》，与T/NMSP.MZB01.47-2024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、内蒙古自治区市场监督管理局综合保障中心。

本文件主要起草人：侯敏、贾向春、马欢、陈爱国、王博宇、毕超、毕晓宇、刘月、爱迪、李岩、刘洋、任浩、赵晨阳、张佶、张超、张磊、朱慧泽、高云。

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.MZB01.47—2024；

——本次为第一次修订。

“蒙”字标产品认证要求
奶豆腐月饼

1 范围

本文件规定了“蒙”字标产品奶豆腐月饼的认证要求，认证规则、程序及评价方法。

本文件适用于“蒙”字标产品奶豆腐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 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 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
DBS15/ 001.3 食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第3部分：奶豆腐

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

奶豆腐月饼 hao ru de(nai dou fu) moon cake

以小麦粉或其他谷物粉、糖、食用油脂为主要原料制饼皮，以奶豆腐为主要原料制成的馅料，经成型、烘烤而制成的具有内蒙古特色的月饼。

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 10146 和 GB 2716 的规定。
4.2.4 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
4.2.5 奶豆腐应符合 DBS15/ 001.3 的规定。
4.2.6 其他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、揉和，制成饼皮。

4.3.2.2 制馅料

以奶豆腐、食用油脂等为主要原料，按配方计算，馅料中奶豆腐的添加量不低于50%，分次加入辅料搅拌均匀，制成饼馅。

4.3.2.3 成型烘烤

饼皮与饼馅按比例均匀包制成饼胚后，放入模具成型烘烤。

4.3.2.4 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	块型整齐、花纹清晰，无破裂、凹缩、漏馅、塌斜现象，不凹底	GB/T 19855-2023，7.1
色泽	具有该品种应有的色泽	
组织	饼面紧密，无裂纹，饼皮厚薄均匀，皮馅无脱壳现象	
滋味与口感	具有品种应有的香味，饼皮酥软，无异味	
杂质	正常视力无可见异物	

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	≤30	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计），g/100 g	≤35	GB/T 23780
脂肪，g/100 g	≤30	GB 5009.6
蛋白质，g/100 g	≥12	GB 5009.5
过氧化值（以脂肪计），g/100 g	≤0.25	GB 5009.227

表 2　理化指标（续）

项　　目	指　　标	检验方法
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤5	GB 5009.229
馅料含量，g/100 g	≥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 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　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　生产者应建立奶豆腐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。