

# 梁子湖月饼检测 月饼干燥失重测试 总糖检测 蛋白质检测

产品名称	梁子湖月饼检测 月饼干燥失重测试 总糖检测 蛋白质检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:月饼质量检测 周期:7-10天 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

## 产品详情

每当中秋节临近，月饼成了热销“宠儿”。香甜的豆沙月饼、鲜美的水果月饼、经典的五仁月饼、时尚的冰皮月饼.....市场上各式各样的月饼最近都很抢手。除了品牌包装月饼，市场自制月饼也不甘示弱。目前很多星级酒店、餐馆、糕点店、食品市场等都趁着节气，推出了“无添加剂手工月饼”、“自制月饼”，并打出“绿色食品”的宣传口号。作为节日传统的必备美食，保障月饼安全已成为所有企业的共识。然而年年佳节，月饼的质量安全仍然是公众和政府专项抽检关注的重中之重。2016年5月，国家质量监督检验检疫总局与中国国家标准化管理委员会发布了新版GB/T19855-2015《月饼》新标准，自2016年12月1日开始实施。2017年中秋也是新标下的首个中秋节。那么月饼怎么检测呢？本文将为大家详细介绍一下月饼检测方法与标准，希望大家学有所成。

### 一、月饼的分类

按加工工艺分类：

热加工类：烘烤类、油炸类及其他类。

冷加工类：熟粉类及其他类。

按地方派式特色分类：

广式月饼：蓉沙类、果仁类、果蔬类、肉与肉制品类、水产制品类、蛋黄类、水晶皮类、冰皮类及奶酥皮类。

京式月饼：提浆月饼、自来白月饼、自来红月饼、大酥皮(翻毛)月饼。

苏式月饼：蓉沙类、果仁类、果蔬类、肉与肉制品类。

潮式月饼：酥皮类、水晶皮类、奶油皮类。

滇式月饼：云腿月饼、云腿果蔬食用花卉类月饼。

晋式月饼：蛋月烧类月饼、郭杜林类月饼、夯月饼、提浆类月饼。

琼式月饼：果蔬类、蓉沙类、果仁类、肉与肉制品类、蛋黄类、水产制品类。

台式月饼：代表品种有台式桃山皮月饼等。

哈式月饼：川酥类、提浆类、奶酥类等。

## 二、月饼检测标准

### （一）原料和辅料标准：

GB 1355-1986 小麦粉

GB 317-2006 白砂糖

GB/T 1532-2008 花生

GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖

GB/T 20883-2007 麦芽糖

GB 2716-2005 食用植物油卫生标准

GB/T 8937-2006 食用猪油

GB 2748-2003 鲜蛋卫生标准

GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB/T 10458-2008 荞麦

GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 14884-2003 蜜饯卫生标准

GB 10146-2005 食用动物油脂卫生标准

GB/T 11761-2006 芝麻

GB 16325-2005 干果食品卫生标准

GB/T 21270-2007 食品馅料

GB/T 18357-2008 地理标志产品 宣威火腿

NY/T 1506-2015 绿色食品 食用花卉

GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品

SB/T 10562-2010 豆沙馅料

SB/T 10563-2010 莲蓉馅料

SB/T 10564-2010 果仁馅料