月饼办理质检报告国标标准GB/T19855

产品名称	月饼办理质检报告国标标准GB/T19855
公司名称	深圳市亿博科技检测认证公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区西乡街道银田工业区侨鸿盛文化创意园A栋219-220
联系电话	027-87609413 13543272815

产品详情

月饼办理质检报告标准是GB/T19855，月饼质检报告可以联系亿博检测机构进行办理。月饼检测标准GB/T19855-2015(旧标准GB19855-2005)，新标准对月饼命名的更加细化，严格要求商家要按照国家标准生产相应的月饼，以防偷工减料。下面随着小编一起来了解一下这个标准吧!

GB/T 19855-2015标准适用范围：本标准规定了月饼的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输、贮存和召回等要求。 本

标准适用于3.1定义产品的生产、检验和销售。

根据月饼的加工工艺分类由“ 烘烤类月饼、熟粉成型类月饼和其他类月饼 ”修改为“ 热加工类和冷加工分类 ”。派式特色分类新增了“ 潮式月饼 ”、“ 滇式月饼 ”、“ 晋式月饼 ”、“ 琼式月饼 ”、“ 台式月饼 ”和“ 哈式月饼 ”六种分类。

在超市的糕点柜台上，我们发现无论是独立包装的散装月饼，还是礼盒月饼，在大小包装上的商品信息内容中"产品执行标准"一栏，均明确标示"GB/T 19855"字样。据专ye人士介绍，2015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GB/T 19855-2015《月饼》新标准，2016年正式实施。通过咨询一位多年从事月饼销售的业内人士，她告诉我们："这个新标准zui大的意义就是对月饼原材料和含量进行了明确规定，企业生产必须要真材实料。

标准明确，莲蓉月饼的莲蓉类馅料中莲子的含量应该不低于60%;莲子含量为百分百才能称为纯莲蓉;栗蓉类月饼的馅料中板栗含量不能低于60%;水果类月饼的馅料中水果及其制品的用量应不低于25%;果仁类月饼的馅料中果仁含量不能低于20%;五仁月饼中使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁等五种主要原料加工成馅的月饼可称为五仁月饼。

《月饼》新标准的实施，对于品牌企业来说是件好事，因为信誉好的生产者都是严格按照规定执行的，而市场上的杂牌月饼，往往会在原材料上偷工减料，以降低成本牟取更多利润。这也让消费者明白，为什么同样都是莲蓉月饼，价格会差很多，这样对于消费者来说更是一件件大好事。