

中秋将至， 如何挑出高性价比月饼？

□韩雪莹 李腾飞

中秋将至，月饼生产销售迎来旺季。名为“榴莲冰皮月饼”的产品，馅料中榴莲含量不足3%，这是不是违规了？同样是用月饼模具压出来的中式糕点，一副传统月饼的外观，却叫“蜜桃乌龙茶饼”，没有“月”字，还算不算“真月饼”？

尽管很多年轻人早已不再执着于饼皮和馅料本身，社交媒体也刮起了“万物皆可月饼”之风，但这些对月饼的概念、标准的疑问，却实实在在影响着消费者的购买选择。你买的月饼，是不是好月饼？怎样依据法规和标准挑出高性价比的月饼？

记者在北京市一家连锁超市走访时发现，一款品名为“中秋礼饼(烘烤类糕点)”的礼盒，与售卖区其他产品在命名上有所不同，礼盒中包含凤梨饼、酥皮玫瑰洗沙饼、云腿饼、云腿蛋黄饼等品种。

尽管这款礼盒在包装信息中从未

提及“月饼”二字，且明确产品标准代号为GB/T 20977，也就是《糕点质量通则》，但超市的标签上却写着“月饼礼盒”。

值班经理介绍，根据公司提供的编码打出来的名称就是这个。

月饼，自然是糕点的一种，但若聚焦消费者的选择，二者又不完全在同一个维度上。江西省吉安市一家月饼生产企业的负责人肖先生表示，月饼的包装上会明确标注“月饼”类别，比如“广式月饼”“苏式月饼”，而且大概率带有中秋元素，部分还会标注“中秋限定”，配料表中含转化糖浆、碱水或“起酥油+多层酥皮”，执行标准为GB/T 19855。糕点的包装上则不会标注“月饼”，名称多为“酥点”“派”等，配料表中常见泡打粉、鸡蛋、奶油、果酱等，执行标准多为GB/T 20977。

肖先生提到的两份标准，分别为《月饼质量通则》和《糕点质量通则》。或许有人会问，既然月饼属于糕点，能否以后者作为执行标准呢？答案是否定的，《糕点质量通则》明确，该标准不适用于“月饼和裱花蛋糕”，如果厂家执行这一标准，就不能说产品是“月饼”了。

如果是用月饼模具压出来的中式糕点，外观和传统月饼完全一致，有些厂家只将其命名为“XX饼”，而不是“XX月饼”，也是因为执行的是《糕点质量通则》。

在食品工程博士、科普博主云无心看来，有的厂家主动将自己推向中秋市场的产品与“月饼”划清界限，其根本原因就在于两份标准的差异。

云无心介绍，用糕点的标准、还是月饼的标准，它不影响食品安全，也不影响口味，它其实是一个质量标准。月饼也是糕点的一种，但是人们通常对月饼可能有更高的要求，而国家制定《月饼质量通则》，其实是想说明当它被称为“月饼”时，在质量上是有一定保证的。

月饼的质量更多体现在馅的用料与制作上。要想从“糕点”晋升为“月饼”，各种馅的成分含量就要有明确要求。

云无心提到最近特别火的榴莲月饼，当执行《月饼质量通则》的时候，馅料里边榴莲的含量就得至少达到25%；而如果执行《糕点质量通则》，对于榴莲的添加量没有要求，哪怕只加了1%的榴莲，叫“榴莲糕点”“榴莲饼”都合规。

既然两份标准如此明确，消费时岂不是看产品名称或标准代号就能“无忧购”了？答案暂时还没这么简单。云无心进一步说明，无论是《月饼质量通则》还是《糕点质量通则》，它们都是推荐标准，厂家可以选择性执行；另有一个强制性国标——《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB7099-2015)，月饼也受其约束。

也就是说，当厂家用《食品安全国

家标准 糕点、面包》作为执行标准的时候，可以不受《月饼质量通则》的约束，只要再满足其他强制性国标，比如《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB7718-2011)即可。然而，现行的《标签通则》也并未要求例如“榴莲月饼”要标出榴莲的用量，这给一些厂家以次充好留下了钻空子的余地。不过今年，《预包装食品标签通则》全面优化升级，标准设有2年过渡期，将于2027年3月16日正式实施，细化了复合配料的标示要求。

回到“榴莲冰皮月饼”中榴莲占比不足3%是否违规的讨论中，如果包装写明执行的是《月饼质量通则》，那么这一定是违规的，是用成分造假欺骗消费者的行为；如果写明执行的是《食品安全国家标准 糕点、面包》，根据现行国标，称之为“月饼”虽不违规，厂家却也利用公众的认知信息差赚取了利润。

消费者如果想要选购高性价比的月饼，就认准包装上标注的《月饼质量通则》(GB/T 19855)；如果预算有限，或只图浅尝新口味，可以考虑标注了《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB7099-2015)的产品，当然，新版《预包装食品标签通则》实施后，这类月饼的性价比，因配料标示的透明，计算起来将更加方便。

中秋将至，你品尝了哪些口味的月饼？

来源：央视新闻客户端

