



中华人民共和国国家标准

GB/T 21270—2025

代替 GB/T 21270—2007

食品馅料质量通则

General quality for food filling

2025-01-24 发布

2026-08-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 21270—2007《食品馅料》，与 GB/T 21270—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了术语和定义（见第3章，2007年版的第3章）；
- 更改了产品分类（见第4章，2007年版的第4章）；
- 更改了原辅材料要求（见第5章，2007年版的5.1）；
- 更改了感官要求、理化指标（见6.1、6.2，2007年版的5.2、5.3）；
- 增加了月饼用馅料的要求（见6.3）；
- 增加了净含量（见6.4）；
- 删除了卫生指标（见2007年版的5.4）；
- 删除了食品添加剂（见2007年版的5.5）；
- 更改了检验方法（见第7章，2007年版的第6章）；
- 更改了检验规则（见第8章，2007年版的第7章）；
- 增加了包装、运输、贮存和销售（见第9章～第12章）；
- 删除了标签（见2007年版的第9章）；
- 删除了总糖含量的测定方法（见2007年版的附录B）。

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。

本文件由中国商业联合会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市尚杰食品技术有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、江苏南通凯缘食品科技有限公司、顺南食品（惠州）有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、奥夫食品股份有限公司、常州市鑫灿食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、佛山市金城速冻食品有限公司、深圳市港盛食品有限公司、广东金九饼业有限公司、广东省传稻食品有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、东莞荣华饼家有限公司、青岛市华测检测技术有限公司、新疆麦趣尔食品有限公司、北京牛氏运昌食品有限公司、广州永业食品有限公司、太原双合成食品有限公司、广东日美食品有限公司、中山市日威食品有限公司、惠州市众鑫利食品有限公司、哈尔滨秋林食品有限责任公司、德州鲁樱食品有限公司、山东董老大食品有限公司、上海元祖梦果子股份有限公司、思念食品（河南）有限公司、云南老浦家火腿实业发展有限公司、宣威杨家匠心火腿食品有限公司、贝一食品（山东）有限公司、绿研科技（厦门）有限公司、云南云测质量检验有限公司、广州焙乐道食品有限公司、益海嘉里英联马利投资有限公司、广州市珠江莲蓉食品有限公司、浙江五味和食品有限公司、杭州思味王食品有限公司、长春中之杰食品有限公司、安徽青松食品有限公司、广州奥昆食品有限公司、北京安德鲁水果食品有限公司、广东省中鼎检测技术有限公司、中国食品工业协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、全联烘焙业公会、广州质量监督检测研究院、广州检验检测认证集团有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、海南省检验检测研究院、厦门市烘焙与咖啡协会、集美大学、中山海关技术中心、如东县综合检验检测中心、天津市焙烤食品糖制品工业协会、上海市糖制食品协会、中国商业联合会。

本文件主要起草人：曾祥平、胡罗松、陆凯冬、刘家祥、雷敏芝、陈军、袁喆超、梁展韬、郑元锋、何盛敏、郑日康、周发茂、陈召桂、黄海珊、刘立中、李丰勇、李刚、牛雪栋、许兰女、

GB/T 21270—2025

牛建梅、曹智星、罗紫明、莫英权、李岩、王珉、董超、张劭纬、范雯、浦恩勇、杨艳萍、孙夫才、胡东冬、钟读波、邱欣钿、王丽霞、陈龙飞、冯纬、王建清、王福胜、林清、许威、徐目聪、黄齐湘、张辉、俞嘉毅、康黎娜、冼燕萍、曾绮莹、王毕悦、吴毓炜、肖文聪、魏好程、李蓉、赵蓓、高树山、邹建国、鲁振、郭亚萍、孙金生。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007年首次发布为GB/T 21270—2007；
- 本次为第一次修订。

食品馅料质量通则

1 范围

本文件给出了食品馅料的产品分类，规定了食品馅料的技术要求、检验规则、包装、运输、贮存和销售，描述了食品馅料的检验方法。

本文件适用于食品馅料的产品生产、检验和销售。

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 317 白砂糖
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB/T 19855—2023 月饼质量通则
GB/T 20883 麦芽糖
GB/T 23780 糕点质量检验方法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品馅料 food filling

以谷物、薯类、豆类、坚果及籽类、肉、水产品、蛋、果蔬、食用花卉、乳、糖、食用油脂等及其制品的一种或多种为原料，添加或不添加其他辅料，经熟制或不熟制、包装等工艺制成的供焙烤食品、冷冻饮品、速冻食品等使用的产品。

4 产品分类

食品馅料按用途进行分类：

- a) 焙烤食品用馅料：主要用于制作糕点、面包、月饼等焙烤食品的食品馅料；
- b) 冷冻饮品用馅料：主要用于制作冰淇淋、雪糕、冰品等冷冻饮品的食品馅料；
- c) 速冻食品用馅料：主要用于制作速冻面米食品、速冻糕饼等速冻食品的食品馅料。

5 原辅料要求

5.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

5.2 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

5.3 其他原辅料应符合国家标准、行业标准等相关标准和有关规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
组织形态	具有该品种应有的组织形态
色 泽	具有该品种应有的色泽
滋味与口感	具有该品种应有的滋味与口感
杂 质	正常视力无可见外来异物

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	焙烤食品用馅料	冷冻饮品用馅料	速冻食品用馅料
水分/% ≤	65	68	40
总糖/% ≤	60	48	48
脂肪/% ≤	33	28	30

6.3 月饼馅料

月饼馅料中配料的添加量应符合 GB/T 19855—2023 中 5.4 的规定。

6.4 净含量

预包装食品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 检验方法

7.1 感官检验

取样品 1 份，去除包装，置于清洁的白色器皿中，在自然光条件下，目测其组织形态、色泽，检查有无杂质。固态样品用刀按四分法切开，观察其内部组织，品尝样品滋味与口感。

7.2 理化检验

7.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.2.2 总糖的检验

按 GB/T 23780 规定的方法测定。

7.2.3 脂肪的检验

按 GB 5009.6 规定的方法测定。

7.3 净含量

按 JJF 1070 有关的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

8.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

8.3 出厂检验

出厂检验的项目包括感官要求、净含量，每批产品应按本文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含第 6 章规定的全部项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品出厂检验符合本文件要求。出厂检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

8.5.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品型式检验符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

9 包装

包装材料应符合国家标准、行业标准等标准和相关的规定。

10 运输

10.1 运输工具应清洁、干燥，产品不应与有毒、有害、有异味的物品混运，应防雨、防晒。

10.2 运输中应轻装、轻卸，不应重压。

11 贮存

11.1 产品应贮存在清洁卫生、凉爽、干燥的仓库中。仓库内应有防尘、防蝇、防鼠等设施。

11.2 产品应与墙壁、地面保持适当的距离，以利于空气流通及物品搬运。

12 销售

产品应在清洁、卫生的环境中销售。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-