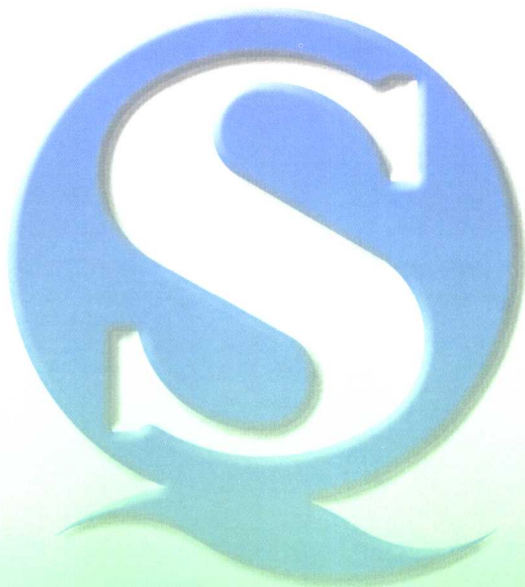


食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入 审查指南

糕点、豆制品、蜂产品、果冻、
挂面、鸡精调味料、酱类分册

国家质量监督检验检疫总局食品生产监管司 编



中国标准出版社

食品质量卫生市场准入

目录指南

蔬菜、豆制品、水产品、肉类、
粮油、食品添加剂、酒类、饮料

国家质量监督检验检疫总局 国家认证认可监督管理委员会 编



中国标准出版社

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入审查指南

糕点、豆制品、蜂产品、果冻、挂面、 鸡精调味料、酱类分册

国家质量监督检验检疫总局食品生产监管司 编

中国标准出版社

2006

图书在版编目(CIP)数据

食品质量安全市场准入审查指南. 糕点、豆制品、蜂产品、果冻、挂面、鸡精调味料、酱类分册/国家质量监督检验检疫总局食品生产监管司编. —北京:中国标准出版社, 2006

(食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材)

ISBN 7-5066-4228-X

I. 食… II. 国… III. 食品工业-质量控制-条例-中国-学习参考资料 IV. D922.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 101105 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×1092 1/16 印张 18 字数 496 千字

2006 年 9 月第一版 2006 年 9 月第二次印刷

*

定价 45.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

编 写 委 员 会

主 审 蒲长城

副主审 纪正昆

主 编 邬建平

副主编 鲍俊凯 王 红

主要编写人员(按姓氏笔画排序)

马佩选	马福祥	元晓梅	尹成华	王 云
王丹丹	王郑平	王维红	冯 波	卢业举
刘稼骏	朱明春	毕玉安	江 华	许景高
吴一楠	吴玉璠	宋全厚	李兆阶	李茂胜
李昭勇	李海燕	李 旗	李 寰	邴 炜
肖 亮	邹 洁	张艳阳	周晓群	范春光
段文峰	贺丹英	赵清慧	赵燕滔	钟狄阳
聂大可	翁 昆	高胜普	曹宝森	盛华栋
崔云飞	黄军华	黄战鹰	稽 超	薛元力

前 言

“民以食为天，食以安为先”，食品是人类赖以生存和发展的物质基础，而食品质量安全是关系到人类健康和国计民生的大事情。保证食品的质量安全，就是要保证人类摄入的食品不含有对人身有害的物质，并能提供人体所需要的基本营养素。

根据国务院《关于进一步加强食品安全工作的决定》（国发〔2004〕23号）的精神，我国对食品安全的监管是按照一个环节由一个部门监管的原则，分段监管。质检部门负责食品生产加工环节的监管，以及食品生产加工环节的卫生监管职责。

食品质量安全市场准入制度是质检总局在广泛对食品生产加工企业进行调查的基础上，遵循适应市场经济规律、符合世贸规则、借鉴国外成功经验、结合我国国情的原则，集中全系统智慧，探索建立的以食品生产许可、强制检验、市场准入（QS）标志为主要内容的食品质量安全市场准入制度。制度实施5年来，28类食品中70%食品纳入了市场准入管理，为规范食品生产秩序，推动产业结构调整，促进食品质量总体水平的提高发挥了重要作用，得到了国务院领导和各级党委、政府的肯定，受到了广大食品生产加工企业的拥护，赢得广大人民群众的热烈的欢迎。

自2006年9月1日起，国家质检总局开始对糕点、豆制品、蜂产品、果冻、挂面、鸡精、酱类实施市场准入管

理。这是对食品质量安全市场准入制度的补充和完善,是向对食品的全面覆盖迈出的又一步。

为配合这些食品市场准入工作的实施,加强对食品生产许可证审查工作的指导,保证食品生产行政许可的有效性,国家质检总局食品生产监管司组织编写了本册教材。

本教材是食品质量安全市场准入工作系列教材之一,含产品的审查细则、实用说明和相关标准 3 部分内容。审查细则中包含了发证产品的范围、基本生产流程及关键控制环节、必备的生产资源、产品相关标准、原辅材料的有关要求、必备的出厂检验设备、检验项目、抽样方法、其他要求。实用说明是对实施细则的详尽解释,详细介绍了产品的历史、行业的发展状况、生产工艺、生产设备的用途、产品的定义,通过具体例子帮助读者全方位理解细则的含义,以便对整个行业有个全面的了解,指导在具体核查活动中对企业的条件是否符合细则的要求做出准确的判断。教材中收录了产品相关的所有标准文本,为核查人员提供了方便、准确的标准资料。本教材对这些食品的生产许可证审查工作指导性强,适合参与此项工作的审查员,以及进行管理工作的工作人员使用。同时,也是指导广大食品生产企业,特别是中小型生产企业,取得食品生产许可的权威资料。

本教材的编写工作得到了不少地方质量技术监督的支持,也得到了各国家食品质检中心的大力支持,在此表示衷心的感谢。各地在使用过程中有什么问题,请及时与编者联系。

国家质量监督检验检疫总局食品生产监管司

二〇〇六年八月

目 录

第一篇 糕 点

第一部分	糕点生产许可证审查细则	1
第二部分	糕点生产许可证审查细则实用说明	5
第三部分	糕点产品相关标准	16

第二篇 豆 制 品

第一部分	豆制品生产许可证审查细则	105
第二部分	豆制品生产许可证审查细则实用说明	111
第三部分	豆制品产品相关标准	131

第三篇 蜂 产 品

第一部分	蜂产品生产许可证审查细则	146
第二部分	蜂产品生产许可证审查细则实用说明	150
第三部分	蜂产品相关标准	158

第四篇 果 冻

第一部分	果冻生产许可证审查细则	195
第二部分	果冻生产许可证审查细则实用说明	198
第三部分	果冻产品相关标准	207

第五篇 挂 面

第一部分	挂面生产许可证审查细则	218
第二部分	挂面生产许可证审查细则实用说明	221
第三部分	挂面产品相关标准	234

第六篇 鸡 精

第一部分	鸡精调味料生产许可证审查细则	244
第二部分	鸡精调味料生产许可证审查细则实用说明	247
第三部分	鸡精调味料产品相关标准	253

第七篇 酱 类

第一部分	酱类生产许可证审查细则	262
第二部分	酱类生产许可证审查细则实用说明	265
第三部分	酱类产品相关标准	271

第一篇 糕 点

第一部分 糕点生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的糕点产品包括以粮、油、糖、蛋等为主要原料,添加适量辅料,并经调制、成型、熟制、包装等工序制成的食品,如月饼、面包、蛋糕等。包括:烘烤类糕点(酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬酥类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类等);油炸类糕点(酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、上糖浆类等);蒸煮类糕点(蒸蛋糕类、印模糕类、切糕类、发糕类、松糕类、粽子类、糕团类、水油皮类等);熟粉类糕点(冷调切糕类、热调切糕类、印模糕类、片糕类等)等。申证单元为1个,即糕点(烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点、熟粉类糕点、月饼)。

在生产许可证上应当注明获证产品名称即糕点(烘烤类糕点、油炸类糕点、蒸煮类糕点、熟粉类糕点、月饼)。糕点生产许可证有效期为3年,其产品类别编号为2401。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 生产的基本流程

基本流程包括原辅料处理、调粉、发酵(如发酵类)、成型、熟制(烘烤、油炸、蒸制或水煮)、冷却和包装等过程。

(二) 关键控制环节

原辅料、食品添加剂的使用等。

(三) 容易出现的质量安全问题

1. 微生物指标超标。
2. 油脂酸败(酸价、过氧化值超标等)。
3. 食品添加剂超量、超范围使用。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所

糕点生产企业除必须具备必备的生产环境外,还应具备以下条件:

厂房与设施必须根据工艺流程合理布局,便于卫生管理和清洗、消毒,并具备防蝇、防

虫、防鼠等保证生产场所卫生条件的设施。

糕点生产企业应具备原料库、生产车间和成品库。须冷加工的产品应设专门加工车间,应为封闭式,室内装有空调器、紫外线灭菌灯等灭菌消毒设施,并设有冷藏柜。生产发酵类产品的须设发酵间(或设施)。

用糕点进行再加工的生产企业必须具备冷加工车间。

(二) 必备的生产设备

糕点生产企业必须具备下列生产设备:1. 调粉设备(如和面机、打蛋机);2. 成型设施(如月饼成型机、桃酥机、蛋糕成型机、酥皮机、印模等);3. 熟制设备(如烤炉、油炸锅、蒸锅);4. 包装设施(如包装机)。

生产发酵类产品还应具备发酵设施(如发酵箱、醒发箱)。

用糕点进行再加工的生产企业必须具备相应的生产设备。

四、产品相关标准

表 1 相关标准

国 家 标 准	行 业 标 准
GB 7099—2003《糕点、面包卫生标准》	SB/T 10030—1992《蛋糕通用技术条件》
GB 2762—2005《食品中污染物限量》	SB/T 10031—1992《片糕通用技术条件》
GB 19855—2005《月饼》	SB/T 10032—1992《桃酥通用技术条件》
	SB/T 10222—1994《烘烤类糕点通用技术条件》
	SB/T 10223—1994《油炸类糕点通用技术条件》
	SB/T 10224—1994《水蒸类糕点通用技术条件》
	SB/T 10225—1994《熟粉类糕点通用技术条件》
	SB/T 10227—1994《糕点检验规则、包装、标志、运输及贮存》
	SB/T 10377—2004《粽子》
	SB/T 10329—2000《裱花蛋糕》
	QB/T 1252—1991《面包》
	SB 10350—2002《月饼馅料》
	备案的现行企业标准

五、原辅材料的有关要求

企业生产糕点的原辅材料必须符合国家标准和有关规定。如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品,必须选用获得生产许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

生产糕点的企业应当具备下列必备的产品出厂检验设备:(一)天平(0.1 g);(二)分析天平(0.1 mg);(三)干燥箱;(四)灭菌锅;(五)无菌室或超净工作台;(六)微生物培养箱;(七)生物显微镜。

七、检验项目

糕点的发证检验、定期监督检验和出厂检验项目按表 2 中列出的检验项目进行。出

厂检验项目中注有“*”标记的,企业应当每年检验两次。

表 2 糕点质量检验项目表

序号	检 验 项 目	发证	监督	出厂	备 注
1	外观和感官	✓	✓	✓	
2	净含量	✓	✓	✓	
3	水分或干燥失重	✓	✓	✓	
4	总糖	✓	✓	*	面包不检此项
5	脂肪	✓	✓	*	水蒸类、面包、蛋糕类、熟粉类、片糕、 非肉馅粽子、无馅类粽子、混合类粽子 不检此项
6	碱度	✓	✓	*	适用于油炸类糕点
7	蛋白质	✓	✓	*	适用于蛋糕、果仁类广式月饼、肉与 肉制品类广式月饼、水产类广式月 饼、果仁类、果仁类苏式月饼、肉与肉 制品类苏式月饼、肉馅粽子
8	馅料含量	✓	✓	✓	适用于月饼
9	装饰料占蛋糕总质量的比率	✓	✓	*	适用于裱花蛋糕
10	比容	✓	✓	*	适用于面包
11	酸度	✓	✓	*	适用于面包
12	酸价	✓	✓	*	
13	过氧化值	✓	✓	*	
14	总砷	✓	✓	*	
15	铅	✓	✓	*	
16	黄曲霉毒素 B ₁	✓	✓	*	
17	防腐剂:山梨酸、苯甲酸、丙酸钙 (钠)	✓	✓	*	月饼加测脱氢乙酸 面包加测溴酸钾
18	甜味剂:糖精钠、甜蜜素	✓	✓	*	
19	色素:胭脂红、苋菜红、柠檬黄、 日落黄、亮蓝	✓	✓	*	根据色泽选择测定
20	铝	✓	✓	*	
21	细菌总数	✓	✓	✓	
22	大肠菌群	✓	✓	✓	
23	致病菌	✓	✓	*	
24	霉菌计数	✓	✓	*	
25	商业无菌	✓	✓	*	只适用于真空包装类粽子
26	标签	✓	✓		

八、抽样方法

发证检验和监督检验抽样按照以下规定进行。

根据企业申请发证产品的品种,随机抽取 1 种产品进行检验。抽取产量最大的主导产品。生产月饼的企业应加抽月饼。

对于现场核查合格的企业,核查组在完成必备条件现场核查工作后,在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品,以同班次、同规格的产品为抽样基数,抽样基数不少于 25 kg,随机抽样至少 2 kg(至少 4 个独立包装)。样品分成 2 份,送检验机构,1 份用于检验,1 份备查。样品确认无误后,由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品,并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

第二部分 糕点生产许可证 审查细则实用说明

一、发展概况

(一) 发展历史及现状

我国糕点制作历史悠久,据 2000 多年前的《周礼》的记载,当时就已具有简单的加工糕点的雏形。唐宋时期,糕点已发展为商品生产,元、明、清时期除继承和发展唐、宋的饼技外,还有少数民族糕点流入中原。明、清时期御膳房还设有专门的饼师。

西式糕点的出现据推测是在距今约 8000~10000 年前,在埃及的金字塔中发现了距今约 7000 年前的 16 种点心面包及其制作工具,西式糕点按照生产工艺特点和商业经营习惯可分为面包、蛋糕、饼干和点心。

我国的糕点制品具有独特民族风格的食物,不少地区至今还有配合二十四节气食用糕点的传统习惯,如立春吃春饼,清明吃青团,端午吃粽子和绿豆糕,夏至吃豌豆糕,七夕吃巧果,中秋吃月饼,重阳节吃重阳糕,除夕吃年糕等。

面包是西式焙烤食品中历史最悠久、消费量最多、品种繁多的一大类食品,在欧美等许多国家面包是人们的主食,如同我国的馒头、米饭一样是平时生活中不可缺少的食品。面包在我国虽被称作方便食品,属于糕点类,但随着国民经济的发展,面包在人们饭食生活中所占的地位越来越重要。

由于糕点的生产具有投入少、见效快的特点,使得一些国有、私营和外资企业纷纷上马,糕点行业面临着市场供大于求的严峻形势。现在市场上的糕点主要分为中西两大类,在激烈的市场竞争之下,市场出现了明显的两极分化现象。西点企业连锁经营快速发展,西饼屋接二连三开分店,规模不断扩大,许多食品公司也把精力集中到西式糕点上,生意很红火。传统糕点厂市场逐渐丧失,生意日渐萧条。

从 2000 年到 2004 年,焙烤食品行业 4 年间产量平均年递增 18.8%、销售收入平均年递增 18.8%,实现了较好的发展状况。根据国家统计局对其中 917 家企业的统计结果,焙烤食品产量达 415.9 万吨、产品销售收入为 692.3 亿元、全年利润总额 22.5 亿元、税金总额 26.7 亿元,比 2003 年实际分别增长 18.38%、21.8%、9.33%和 15%。

糕点有中西式之分。中西式糕点的比例 20 世纪 80 年代是西式糕点占 20%以上,90 年代约为 30%。目前,西式糕点的比例继续增长,在大中城市估计已接近 40%。

西式糕点品种繁多,最受消费者青睐的是裱花蛋糕。西点面包房投资少,见效快,产品适应现代人讲时尚、讲卫生、快节奏的需要。裱花蛋糕随着西点面包房地不断增加,总销量将进一步上升。在裱花蛋糕的 10 大类中,销量较大的是奶油蛋糕、植脂奶油蛋糕、人造奶油蛋糕。

其中,面包业情况如下:

目前全国面包用酵母(干酵母计)年产量约为 10 000 吨(扣除用于其他面食部分),按其在全国面包配方中用量约为 0.8%~1.2%计,粗略估计面包年产量约为 100 万吨~120 万吨。在我国面包的消费群体主要是 6~40 岁年龄段的年轻人。按我国现有人口计算,人均面包消费量约为 4.9 kg。台湾省面包年消费量约为 20 万吨左右,年人均消费量为 8 kg~9 kg。

德国面包年消费量为 692 万吨(1998 年数字),年人均 84 kg,在欧洲为最高,最低的为意大利,年人均消费量为 50 kg。

日本面包年消费量为 127 万吨(2000 年数字),年人均约 10 kg。

传统的中式糕点中比较能保持长盛不衰的产品当推月饼。月饼是中国的传统糕点,也是所有节令性食品中消费周期最短的一种,消费旺季不到 20 天。可是时间虽短,却往往决定着一个企业一年的经济效益,由此也决定了月饼市场竞争的残酷性。

西式点心已逐步占据了糕点市场的重要位置。无论是中式还是西式糕点,其作为点心的功能已逐渐衰退,更多地发挥着休闲食品的功能。

(二) 行业发展趋势

从目前行业和社会发展情况来预测,今后有以下发展趋势:

大众化面包、饼干、蛋黄派等部分西点生产经营规模越来越大,即在中央工厂中利用大型连续化、机械化、全自动生产线集中生产为特征。而糕点、蛋糕、西饼、花式面包生产经营则以连锁店、单个西点面包房、大型卖场内饼房等形式经营,以中小型工厂、前店后厂等中小规模生产为特征。

国外和我国港台地区有实力的焙烤企业不断进入内地,高档产品出现在内地市场。国内有实力的焙烤企业不断提高产品质量、加快新产品的研发、引进国际新产品以应对国外企业的冲击。国内焙烤市场竞争逐步从低价格的恶性竞争转向以产品质量和产品开发为核心的新一轮竞争。随着消费者收入的增加和品牌意识的增强,一批质量低劣,价格便宜,缺乏特色的产品会渐渐退出市场舞台,今后消费趋向于名牌和高质量的中高档产品。

随着新的行业标准不断出台,更多的企业将按行业标准生产产品,不少企业还将在行业标准基础上制定了更严格的企业统一的原料标准、加工标准、生产工艺标准、产品标准、检测标准,以保证最终产品的高质量。

不少企业在恢复传统产品生产和产品研发时,往往与食品科研机构、高等院校、相关行业进行沟通,在生产工艺、基础原料、食品添加剂、食品机械、包装机械、包装材料等方面加强专业化协作攻关,为产品质量、产量的提高,增加原有产品的新奇特色,提高传统产品的品质、工艺改良等方面提供了有力的支持。

从总的来看,国内焙烤行业的发展越来越快,产品质量越来越好,品种越来越多,发达地区水平与国际水准差距正在缩小,地区间交流日益频繁,并且越来越渗入到普通老百姓的日常饮食中。

采用规格化和专用化的基础原辅料:21 世纪,焙烤食品行业将普及系列专用粉、全脂大豆蛋白粉、专用油脂。植脂奶油、粉末油脂、粉末糖浆、全糖粉、果冻粉、塔塔粉等新材料和各种新型食品添加剂将广泛应用于焙烤食品中。规格化和专用化的基础原辅料的大量使用将从整体上提高我国焙烤食品的档次,缩小与发达国家的差距。

积极采用国内外先进的生产工艺:面包行业两次发酵工艺将是主要发展方向;两次搅拌技术,过夜面团发酵技术及低温面团发酵技术也将得到适度发展。冷冻面团技术,煤气

炉烘烤技术将得到广泛应用。在焙烤食品中面团发酵前速冻,发酵过程速冻以及烘烤中间速冻技术和工艺已经成熟和完善。

大力引进、消化吸收国外先进的加工设备:通过引进、消化吸收、创新关键技术和设备,努力改善生产条件,提高行业设备的整体水平。如推广使用电动面团定量分割机、自动控温控湿整形机、自动控温控湿发酵箱和醒发箱、控温控湿的旋转电烤炉;计算机和光电传感器控制的月饼全自动包馅机、万能包馅机器人等。

大力加强相关行业间专业化协作:焙烤食品行业对相关行业的依赖性很大,如食品机械、基础原料、食品添加剂、包装材料行业等。没有先进的机械设备,就无法提高产量、保证质量;没有专用粉、专用油脂,焙烤食品的质量就没有最基本的保证;没有食品添加剂,就没有现代食品;没有先进的包装机械和包装材料,焙烤食品就无法提高档次。因此,与相关行业的协同进步是本行业技术发展的依托。

二、发证范围的确定及申证单元的划分

(一) 糕点的分类

根据 GB 12140—1989《糕点工业术语》,按起源可分为中式糕点和西式糕点两大类。

1. 中式糕点(按照地区不同):

- (1) 京式糕点:京八件、红白月饼;
- (2) 苏式糕点:苏式月饼、猪油年糕;
- (3) 广式糕点:广式月饼;
- (4) 扬式糕点:维扬八件、黑麻椒盐月饼;
- (5) 闽式糕点:福建礼饼、猪油糕;
- (6) 潮式糕点:老婆饼、春饼;
- (7) 宁绍式糕点:苔菜饼、绍兴香糕;
- (8) 川式糕点:桃片、米花糖;
- (9) 高桥式糕点:松饼、松糕。

2. 西式糕点:

- (1) 干点心;
- (2) 小干点(小点心、茶酥);
- (3) 裱花蛋糕(水点心、花蛋糕);
- (4) 清蛋糕;
- (5) 油蛋糕(油糕);
- (6) 蛋白点心;
- (7) 奶油清酥糕点;
- (8) 奶油混酥糕点;
- (9) 气鼓(泡芙、哈斗)。

注:裱花蛋糕:在清蛋糕、油蛋糕或混合蛋糕坯表面裱花装饰。

裱花蛋糕按不同的装饰料、蛋糕坯分为5类:蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕、植脂奶油裱花蛋糕、其他。

按照生产工艺和熟制工序不同,中式糕点可分为(SB/T 10033—1992):烘烤制品

(12类)、油炸制品(8类)、蒸煮制品(5类)和熟粉制品(5类)。同样对于西式糕点也可以按照此分类。具体分类见表1。

表 1 糕点分类

烘烤制品 SB/T 10222—1994	油炸制品 SB/T 10223—1994	蒸煮制品 SB/T 10224—1994	熟粉制品 SB/T 10225—1994
1. 酥类	1. 酥皮类	1. 蒸蛋糕类	1. 冷调韧糕类
2. 松酥类	2. 水油皮类		
3. 松脆类	3. 松酥类	2. 印模糕类	2. 冷调松糕类
4. 酥层类	4. 酥层类		
5. 酥皮类	5. 水调类	3. 韧糕类	3. 热调松糕类
6. 水油皮类	6. 发酵类		
7. 糖浆皮类	7. 上糖浆类	4. 发糕类	4. 印模糕类
8. 松酥皮类	8. 糯糍类		
9. 硬酥皮类		5. 松糕类	5. 切片糕类
10. 发酵类			
11. 烘糕类			
12. 烤蛋糕			

月饼分类见表2。

表 2 月饼分类

按加工工艺		按地方风味		
		广式月饼	京式月饼	苏式月饼
烘烤类月饼	1. 糖浆皮月饼	1. 果仁类 2. 肉禽制品类 3. 水产制品类 4. 蓉沙类 莲蓉 豆沙 杂蓉 5. 椰蓉类 6. 果酱类 7. 蛋黄类 8. 其他	1. 提浆月饼类 2. 果仁类 3. 蓉沙类 4. 自来白类 5. 自来红类 6. 京式大酥皮类 果仁类 蓉沙类 7. 其他	1. 果仁类 2. 肉禽制品类 3. 玫瑰类 4. 椰蓉类 5. 蓉沙类 6. 苔菜类 7. 黑麻类 8. 鲜肉类 9. 其他
	2. 浆酥皮月饼			
	3. 油酥皮月饼			
	4. 水油酥皮月饼			
	5. 奶油皮月饼			
	6. 熟粉皮月饼			
	7. 水调皮月饼			
	8. 蛋调皮月饼			
	9. 油糖皮月饼			
熟粉成型类月饼				
其他				