附件3

关于部分检验项目的说明

 **品质指标-馅料含量**

馅料含量是指月饼中饼馅质量占月饼总质量的比例。一些商家为了节省生产成本，在月饼加工过程中减少馅料用量，导致月饼质量不达标，影响消费者食用口感和体验感。本地销售月饼有较强地方特色，均为广式月饼中常见的蓉沙类、果仁类、肉和肉制品类、果蔬类和蛋黄类等品种。按照 《月饼》（GB/T 19855-2015）标准要求，这几类广式月饼中馅料含量要达到65%以上。月饼中馅料含量达不到标准要求的原因，可能是企业生产存在工艺控制不严或者故意偷工减料行为等。