



新标落地 口味多元 国潮涌动……

# 抢“鲜”上市 中秋月饼“卷”出新花样

中秋佳节临近，备受人们关注的月饼已进入消费旺季。今年是月饼新标准落地的第一年，近日，记者走访广州月饼市场了解到，部分月饼的外形、口味已变得“既陌生又熟悉”，国潮月饼、药膳月饼、无糖月饼等不断迭代升级。更有品牌抓住《黑神话：悟空》的庞大流量，推出“悟空”月饼，借由传统文化与现代游戏科技的碰撞魅力，轻而易举地“硬控”了各位“天命人”。

## 新标 配料标注、产品命名要求更细致

今年4月，新修订《月饼质量通则》正式实施，与此前的旧标准相比，《月饼质量通则》在原标准“原料和辅料”基础上增加“饼皮及馅料”的要求，明确月饼馅料中不应使用鱼翅等野生保护动物食材，不宜使用燕窝等名贵珍稀食材。对馅料中有相关添加量要求的，都应在产品标签中标示出相应配料的添加量。

记者在线下热门商超走访的过程中，未发现含有此类馅料的月饼。然而，记者在电商平台上搜索发现，虽然鱼翅等月饼礼盒已经不见踪迹，但使用燕窝、海参等作为卖点的月饼礼盒仍有发现。

在产品命名要求上，《月饼质量通则》也更加细化。如命名为“广式五仁月饼”必须仅使用核桃仁、杏仁、橄榄仁、瓜子仁、芝麻仁。用其他果仁替代其中一种或几种的，只能命名为“广式果仁月

饼”或“五仁月饼”。超过5种果仁的，可命名为“果仁月饼”或“六仁月饼”“七仁月饼”。

记者走访市场发现，目前上市的知名品牌月饼均已按照《月饼质量通则》要求明确标注配料含量。比如金九五仁火腿月饼，其配料表显示只添加了瓜子仁、橄榄仁、芝麻仁、核桃仁和杏仁五种果仁，且已标注果仁总含量≥25%。而奇华饼家出产的一款坚果籽仁月饼，馅料里还添加南瓜籽仁、扁桃仁、松籽仁等，其包装上已按规定命名为“果仁月饼”。

此外，按照规定，月饼馅料中的水果添加量或水果制品（折算成水果）添加量不低于25%，可称为“××水果月饼”，添加量不低于10%的可称为“××水果味月饼”。比如广州酒家一款“岭南佳果”月



## 口味

“中药+”盛行，“健康”月饼成市场新宠

近年来，随着消费者健康意识的不断提高，“中药+”食品持续走红。继中药茶饮、中药面包、中药冰淇淋之后，今年中秋，中药的风还刮向了月饼——铁皮石斛、西洋参、黄精等中药材成为馅料的一部分。

在北京同仁堂旗下的线下门店，记者就看到一款名为“五方月圆同满愿”的药膳月饼礼盒正在热销，内含9枚月饼，6种口味，包括五仁枸杞人参月饼、玫瑰西洋参当归月饼、椰香百合山药月饼、南瓜蛋黄党参黄芪月饼、青提茉莉铁皮石斛月饼、五黑陈皮咖啡流心月饼。

上述月饼礼盒售价为每盒318元，其中五仁枸杞人参月饼重200克，其他月饼均为80克。从配料表来看，其各种中药成分的添加量在0.5%—2%不等，含人参的月饼还标注有每日食用限量。据店员介绍，月饼中添加的药材均来自北京同仁堂，月饼药材味道也不会太重，消费者可放心食用。

云南白药则推出“本草颐月”月饼礼盒，内含天麻云腿月饼、黑松露乌金猪云腿月饼、黄精玫瑰月饼、陈皮山楂月饼四种口味共8枚月饼，售价138元。

根据食品安全法第三十八条规定，生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。据了解，我国一共发布了102种“药食同源”原材料名单，这些原材料既有食品的安全性，又有药材的功效性。

此外，为了迎合糖尿病患者及减肥人士的需求，市场上越来越多地出现低糖低脂类月饼，低糖或无糖月饼、净素月饼等越来越受消费者欢迎。如稻香村的糖醇月饼、山姆的低糖杂粮月饼等。

需要注意的是，月饼包装中的“无糖”可以含有麦芽糖醇、木糖醇等甜味剂，这类产品在体内代谢缓慢，长期过量摄入可能会引起腹胀、腹泻等不良症状。净素月饼主要由杂粮谷物、水果、植物油等植物性原料制成，其糖含量、脂肪、能量并不一定就比普通月饼低，因此此类月饼是否更健康还要综合考量。

■采写:新快报记者 梁贤安

■摄影:新快报记者 郭思杰



■市民在广州天河区一家超市内选购月饼。