ICS 67.060
X 28

中华人民共和国国家标准

GB/T 20977—2007

糕点通则

General technical requirement for the pastry

2007-06-04 发布　　2007-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会　发布

食品伙伴网http://www.foodmate.net

前　言

本标准是在国内贸易行业标准 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 10226—1994《月饼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 10030—1992《蛋糕通用技术条件》、SB/T 10031—1992《片糕通用技术条件》、SB/T 10032—1992《桃酥通用技术条件》和 SB/T 10033—1992《中式糕点分类》的基础上制定。本标准实施之日起上述标准同时被替代。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心、哈尔滨商业大学、中国焙烤食品糖制品工业协会糕点专业委员会负责起草。国家食品质量监督检测中心、上海糖制品专业协会、北京焙烤食品糖制品协会、广州市产品质量监督检验所、广州市莲香楼、深圳安琪食品有限公司、北京好利来工贸有限公司、北京稻香村食品有限公司、哈尔滨秋林食品厂、东莞徐记食品有限公司、上海静安面包房有限公司、新疆麦趣尔食品有限公司、湖北安琪酵母股份有限公司、东莞市中堂广益食品添加剂实业有限公司、沈阳桃李食品有限公司、哈尔滨冠邦食品有限公司参加起草。

本标准主要起草人：张守文、张丽君、王伟明、宋全厚、汪国钧、张漪、吴玉銮、唐少珍、曾祥平、丁西泽、池向东、侯勇、马浩、黄雅萍、李刚、冷建新、梁嘉臻、吴学群、许武顺。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

糕 点 通 则

1 范围

本标准规定了中式糕点的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标签的要求。

本标准适用于中式糕点产品的生产、检验和销售。

本标准不适用于裱花蛋糕和月饼。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T 5009.5—2003 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第66号 零售商品称重计量监督管理办法

中华人民共和国卫生部 卫生监发[2003]180号 散装食品卫生管理规范

3 分类

糕点按热加工和冷加工进行分类。

3.1 热加工糕点

3.1.1 烘烤糕点

分为：酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、水油皮类、糖浆皮类、松酥皮类、硬酥皮类、发酵类、烘糕类、烤蛋糕类。

3.1.2 油炸糕点

分为：酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、糯糍类。

3.1.3 水蒸糕点

分为：蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类。

3.1.4 熟粉糕点

分为：热调软糕类、印模糕类、切片糕类。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3.1.5 其他

除烘烤糕点、油炸糕点、水蒸糕点、熟粉糕点外的熟加工糕点。

3.2 冷加工糕点

分为:冷调韧糕类、冷调松糕类、蛋糕类、油炸上糖浆类、萨其马类、其他。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料和辅料

应符合相应的产品标准规定。

4.1.2 糕点馅料

具有该品种应有的色泽、气味、滋味及组织状态,无异味,无杂质。不得使用过保质期和回收的馅料。

4.2 感官要求

4.2.1 烘烤类糕点应符合表1规定。

表1 烘烤类糕点感官要求

项目	要求
形态	外形整齐,底部平整,无霉变,无变形,具有该品种应有的形态特征
色泽	表面色泽均匀,具有该品种应有的色泽特征
组织	无不规则大空洞。无糖粒,无粉块。带馅类饼皮厚薄均匀,皮馅比例适当,馅料分布均匀,馅料细腻,具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正,无异味,具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	无可见杂质

4.2.2 油炸类糕点应符合表2规定。

表2 油炸类糕点感官要求

项目	要求
形态	外形整齐,表面油润,挂浆类除特殊要求外不应返砂,炸酥类层次分明,具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀,挂浆类有光泽,具有该品种应有的色泽特征
组织	组织疏松,无糖粒,不干心,不夹生,具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正,无异味,具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	无可见杂质

4.2.3 水蒸类糕点应符合表3规定。

表3 水蒸类糕点感官要求

项目	要求
形态	外形整齐,表面细腻,具有该品种应有的形态特征
色泽	颜色均匀,具有该品种应有的色泽特征
组织	粉质细腻,粉油均匀,不粘,不松散,不掉渣,无糖粒,无粉块,组织松软,有弹性,具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正,无异味,具有该品种应有的风味和口感特征
杂质	正常视力无可见杂质

食品伙伴网http://www.foodmate.net

4.2.4 熟粉类糕点应符合表4规定。

表4 熟粉类糕点感官要求

项　　目	要　　求
形　　态	外形整齐，具有该品种应有的形态特征
色　　泽	颜色均匀，具有该品种应有的色泽特征
组　　织	粉料细腻，紧密不松散，粘结适宜，不粘片，具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征
杂　　质	无可见杂质

4.2.5 冷加工类和其他类糕点应符合表5规定。

表5 冷加工类和其他类糕点感官要求

项　　目	要　　求
形　　态	具有该品种应有的形态特征
色　　泽	具有该品种应有的色泽的特征
组　　织	具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	味纯正，无异味，具有该品种应有的风味和口感特征
杂　　质	无可见杂质

4.3 净含量

净含量允许短缺量的要求参见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，采用称量销售的要求参见《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

4.4 理化指标

应符合表6的规定。

表6 理化指标

项　　目	烘烤糕点		油炸糕点		水蒸糕点		熟粉糕点	
	蛋糕类	其　他	萨其马类	其　他	蛋糕类	其　他	片糕类	其　他
干燥失重/(%) ≤	42.0		18.0	24.0	35.0	44.0	22.0	25.0
蛋白质/(%) ≥	4.0	—	4.0	—	4.0	—	4.0	—
粗脂肪/(%) ≤	—	34.0	12.0	42.0	—	—	—	—
总糖/(%) ≤	42.0	40.0	35.0	42.0	46.0	42.0	50.0	45.0

4.5 卫生指标

按GB 7099规定执行。铝的残留量按GB 2762的规定执行。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂要求

食品添加剂和加工助剂的使用应符合GB 2760的规定；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

5 试验方法

5.1 感官检查

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

5.2 理化指标的检验

5.2.1 干燥失重的检验

按 GB/T 5009.3—2003 中第一法测定。

5.2.2 蛋白质的检验

按 GB/T 5009.5—2003 中第一法测定。

5.2.3 脂肪的检验

按 GB/T 5009.6—2003 中第一法测定。

5.2.4 总糖的检验

参见附录 A。

5.3 卫生指标的检验

按 GB 7099 规定的方法测定。

5.4 铝的检验

按 GB/T 5009.182 规定的方法测定。

5.5 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验/现场检验

6.1.1 产品出厂应经工厂检验部门逐批检验，并签发产品合格证。

6.1.2 出厂/现场检验

6.1.2.1 预包装产品出厂前应进行逐批抽样检验，出厂检验项目包括：感官和净含量允许短缺量。而感官检验中的形态、色泽和杂质的检验则需要覆盖到每一个产品。此检验应在包装前进行。

6.1.2.2 现场制作产品售卖前应进行现场抽样检验，现场检验项目包括感官和净含量允许短缺量。而感官检验中的形态、色泽和杂质的检验则需要覆盖到每一个产品。

6.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时应每 12 个月进行一次型式检验；菌落总数和大肠菌群应每两周检验一次。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；

b) 正式投产后，如原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

c) 产品停产半年以上，恢复生产时；

d) 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；

e) 国家质量监督部门提出要求时。

6.3 抽样方法和数量

6.3.1 同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

6.3.2 预包装产品应在成品仓库内，现场制作产品（产品应冷却至环境温度）应在售卖区内或成品出货区内随机抽取样品，抽样件数见表 7。

表 7 抽样件数

每批生产包装件（千克）数	抽样件（千克）数
200（含 200）以下	3
201～800	4

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 7（续）

每批生产包装件(千克)数	抽样件(千克)数
801～1 800	5
1 801～3 200	6
3 200 以上	7

6.3.3 微生物抽样检验方法：按照 GB/T 4789.24 的规定执行。

6.3.4 理化检验：检样粉碎混合均匀后放置广口瓶内保存在冰箱中。

6.3.5 包馅或夹心产品，对该产品应皮、馅、夹心同时取样。

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定和复检

6.4.1.1 出厂检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.4.1.2 感官要求检验中如有异味、污染、霉变、外来杂质或微生物指标有一项不合格时，则判为该批产品不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中对不合格项目进行复检，复检后如仍有一项不合格，则判为该批产品不合格。

6.4.2 型式检验判定和复检

6.4.2.1 型式检验项目全部符合本标准，判为合格品。

6.4.2.2 型式检验项目不超过两项不符合本标准，可以加倍抽样复检。复检后仍有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。超过两项或微生物检验有一项不符合本标准，则判定该批产品为不合格品。

6.4.2.3 在检验和判定食品中食品添加剂指标时，应结合配料表各成分中允许使用的食品添加剂范围和使用量综合判定。

7 标签

预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。称量销售产品的标签可以不标示净含量。散装销售产品的标签要求参见《散装食品卫生管理规范》。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

附 录 A
（资料性附录）
总糖含量的测定（斐林氏容量法）

A.1 原理

斐林溶液甲、乙液混合时，生成的酒石酸钾钠铜被还原性的单糖还原，生成红色的氧化亚铜沉淀。达到终点时，稍微过量的还原性单糖将蓝色的次甲基蓝染色体还原为无色的隐色体而显出氧化亚铜的鲜红色。

A.2 试剂

A.2.1 斐林溶液甲液：称取 69.3 g 化学纯硫酸铜，加蒸馏水溶解，配成 1 000 mL。

A.2.2 斐林溶液乙液：称取 346 g 化学纯酒石酸钾钠和 100 g 氢氧化钠，加蒸馏水溶解，配成 1 000 mL。

A.2.3 1%次甲基蓝指示剂。

A.2.4 20%氢氧化钠溶液。

A.2.5 6N 盐酸。

A.2.6 斐林溶液的标定：在分析天平上精确称取经烘干冷却的分析纯葡萄糖 0.4 g，用蒸馏水溶解并转入 250 mL 容量瓶中，加水至刻度，摇匀备用。

准确取斐林溶液甲、乙液各 2.5 mL，放入 150 mL 三角烧瓶中，加蒸馏水 20 mL，置电炉上加热至沸，用配好的葡萄糖溶液滴定至溶液变红色时，加入次甲基蓝指示剂 1 滴，继续滴定至蓝色消失显鲜红色为终点。正式滴定时，先加入比预试时少 0.5 mL～1 mL 的葡萄糖溶液，置电炉上煮沸 2 min，加次甲基蓝指示剂 1 滴，继续用葡萄糖溶液滴定至终点，按式(A.1)计算其浓度：

$$A = \frac{mV}{250} \qquad \cdots\cdots (A.1)$$

式中：

A ——5 mL 斐林溶液甲、乙液相当于葡萄糖的克数；

m ——葡萄糖的质量，单位为克(g)；

V ——滴定时消耗葡萄糖溶液的体积，单位为毫升(mL)。

A.3 仪器

A.3.1 三角烧瓶：150 mL、250 mL。

A.3.2 容量瓶：250 mL。

A.3.3 糖滴管：25 mL。

A.3.4 烧杯：100 mL。

A.3.5 离心机：0～4 000 r/min。

A.3.6 工业天平：感量 0.001 g，最大称量 200 g。

A.3.7 电炉：300 W。

A.4 操作方法

在工业天平上准确称取样品 1.5 g～2.5 g，放入 100 mL 烧杯中，用 50 mL 蒸馏水浸泡 30 min(浸泡时多次搅拌)。转入离心试管，用 20 mL 蒸馏水冲洗烧杯，洗液一并转入离心试管中。置离心机上以

食品伙伴网http://www.foodmate.net

3 000 r/min 离心 10 min，上层清液经快速滤纸滤入 250 mL 三角烧瓶，用 30 mL 蒸馏水分 2 次～3 次冲洗原烧杯，再转入离心试管搅洗样渣。再以 3 000 r/min 离心 10 min，上清液经滤纸滤入 250 mL 三角烧瓶。浸泡后的试样溶液也可直接用快速滤纸过滤（必要时加沉淀剂）。在滤液中加 6 N 盐酸 10 mL，置 70℃水浴中水解 10 min。取出迅速冷却后加酚酞指示剂 1 滴，用 20%氢氧化钠溶液中和至溶液呈微红色，转入 250 mL 容量瓶，加水至刻度，摇匀备用。

用标定斐林溶液甲、乙液的方法，测定样品中总糖。

A.5 计算

总糖含量 X_3（以转化糖计，%）按式（A.2）计算：

$$X_3 = \frac{A}{m \times V/250} \times 100 \qquad \cdots\cdots (A.2)$$

式中：

A ——5 mL 斐林溶液甲、乙液相当于葡萄糖的克数；

m ——样品质量，单位为克（g）；

V ——滴定时消耗样品溶液的量，单位为毫升（mL）。

平行测定两个结果间的差数不得大于 0.4%。

食品伙伴网http://www.foodmate.net