

中华人民共和国国家标准

GB 7099—2015

食品安全国家标准 糕点、面包

2015-09-22 发布 2016-09-22 实施

中 华 人 民 共 和 国 _{发 布} 国家卫生和计划生育委员会

前 言

本标准代替 GB 7099—2003《糕点、面包卫生标准》。 本标准与 GB 7099—2003 相比,主要变化如下:

- ——标准名称修改为"食品安全国家标准 糕点、面包";
- ——修改了范围;
- ——修改了术语和定义;
- ——修改了感官要求;
- ——修改了理化指标;
- ——修改了微生物指标。





食品安全国家标准 糕点、面包

1 范围

本标准适用于糕点和面包。

2 术语和定义

2.1 糕点

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料,添加或不添加其他原料,经调制、成型、熟制等工序制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

2.2 面包

以小麦粉、酵母、水等为主要原料,添加或不添加其他原料,经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法	
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中,在自然光下	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	观察色泽和状态,检查有无异物。 闻其气味,用温开水漱口后品其 滋味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物		

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标	检验方法			
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	5	GB 5009.229			
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) 《	0.25	GB 5009.227			
注:酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。					

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定

3.5 微生物限量

- 3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品(含焙烤类)的规定。
- 3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

			亚	a 及阳县		
项 目	Dell	采样方案"及限量				检验方法
	= 17%	n	С	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	-%),	5	2	10^{4}	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	U	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c /(CFU/g)	\leq	150			GB 4789.15	

- ^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。
- b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品,以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。
- 。 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

- 3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

2

⚠ 版权声明

中国标准在线服务网(www.spc.org.cn)是中国质检出版社委托北京标科网络技术有限公司负责运营销售正版标准资源的网络服务平台,本网站所有标准资源均已获得国内外相关版权方的合法授权。未经授权,严禁任何单位、组织及个人对标准文本进行复制、发行、销售、传播和翻译出版等违法行为。版权所有,违者必究!

中国标准在线服务网 http://www.spc.org.cn

标准号: GB 7099-2015 购买者: 光泽疾控中心 订单号: 0100190108034363

防伪号: 2019-0108-0337-0573-0352

时 间: 2019-01-08

定 价: 19元



GB 7099-2015

中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7099—2015

*

中国标准出版社出版发行 北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029) 北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址:www.spc.org.cn服务热线:400-168-00102016年6月第一版

书号: 155066 • 1-51592

版权专有 侵权必究