



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
国家卫生和计划生育委员会 发布

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
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
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

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	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)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c /(CFU/g) ≤	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。 ^c 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。