

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准代替 GB 7099—1998《糕点、面包卫生标准》。

本标准与 GB 7099—1998 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；

——将过氧化值计量单位由 meq/kg 修改为 g/100 g；

——增加了酸价的计量单位(KOH)mg/g。

本标准自实施之日起，GB 7099—1998 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：北京市疾病预防控制中心、天津市食品卫生监督检验所、重庆市食品卫生监督检验所、山东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人：孟宪喜、张正、胡玉英、何中臣、王桂春、丁秀英、梁进。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

原标准 GBn 145 糕点卫生标准于 1981 年首次发布；1986 年将 GBn 145 第一次修订为 GB 7100《糕点、饼干、面包卫生标准》，GB 7099《裱花蛋糕卫生标准》于 1986 年首次发布；1998 年再次对 GB 7099 和 GB 7100 进行了修订，将 GB 7099 和 GB 7100 中的糕点、面包卫生标准合并为 GB 7099—1998《糕点、面包卫生标准》。

# 糕点、面包卫生标准

## 1 范围

本标准规定了糕点、面包的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以粮食、油脂、食糖、蛋等为主要原料,添加适量的辅料,经配制、成型、熟制等工序制成的各种糕点及面包类食品。

## 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/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 8957 糕点厂卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 热加工糕点、面包

加工过程中以加热熟制作为最终工艺的糕点、面包类食品。

### 3.2

#### 冷加工糕点、面包

加工过程中在加热熟制后再添加奶油、人造黄油、蛋白、可可等辅料而不再经过加热的糕点、面包类食品。

## 4 指标要求

### 4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。开封或散装的奶油、黄油、蛋白等易腐原料应在低温条件下保存。

### 4.2 感官要求

应具有糕点、面包各自的正常色泽、气味、滋味及组织状态,不得有酸败、发霉等异味,食品内外不得有霉变、生虫及其他外来污染物。

### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标	
	热加工	冷加工
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1 500	10 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30	300
霉菌计数/(cfu/g)	≤ 100	150
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

## 7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

## 8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定,在产品的单位包装上要标明冷加工或热加工。

## 9 贮存及运输

9.1 运输:运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.2 贮存:产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.3 散装产品在贮存、运输及销售过程中要做到防尘、防污染,冷工艺产品要在低温条件下贮存、运输和销售。

## 10 检验方法

## 10.1 感官要求

取 50 g 以上样品观察其色泽、气味、滋味及组织状态是否正常,应符合感官指标 4.2 的要求。不得

有异味、霉变及其他外来的污染物。

**10.2 理化指标**

**10.2.1 酸价、过氧化值、砷、铅**

按 GB/T 5009.56 规定的方法测定。

**10.2.2 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>**

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

**10.3 微生物指标**

按 GB/T 4789.24 规定的方法检验。

---