



中华人民共和国国家标准

GB 7099—xxxx

食品安全国家标准

糕点、面包

(征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 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 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》。

本标准与GB 7099-2015相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义；
- 修改了理化指标；
- 增加了真菌毒素限量；
- 修改了微生物限量；
- 增加了其他要求。

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

以谷物（和/或豆类、薯类）及其制品、油脂、蛋及蛋制品等的一种或几种为原料，添加或不添加其他配料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前和/或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加其他配料的食品。

2.2 面包

以小麦粉和/或其他谷物制品为主要原料，添加或不添加酵母及其他配料，经过搅拌、发酵、整形、醒发、烘烤等工艺制成的食品，以及烘烤前或烘烤后在产品表面或内部添加其他配料的食品。

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/100g）	≤ 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及油脂制品、坚果与籽类食品的产品。

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 预包装食品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定；散装即食食品的致病菌限量应符合 GB 31607 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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				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 ^{c/} （CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^{d/} （CFU/g） ≤	150				GB 4789.15
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于现制现售的产品，添加发酵配料或新鲜水果蔬菜后不再熟制的产品，以及添加了活性菌种（需氧和兼性厌氧）的产品。 ^c 不适用于现制现售的产品。 ^d 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

添加活性菌种的产品标签上应标识添加菌种的名称及终产品中的活菌数。