

附件 2

《食品安全国家标准 糕点、面包》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

根据国家卫生健康委办公厅《关于印发 2020 年度食品安全国家标准立项计划的通知》（国卫办食品函〔2020〕823 号），《食品安全国家标准 糕点、面包》被列入食品安全国家标准修订项目计划，项目编号分别为：spaq-2020-016。项目承担单位为：中国焙烤食品糖制品工业协会、中国商业联合会、云南省卫生健康综合监督中心、上海市质量监督检验技术研究院、南京市食品药品监督检验院。2020 年 11 月~12 月，组建标准起草工作组，征集标准修订意见和建议；2021 年 1 月 12 日，组织召开了 GB 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》修订工作启动会暨第一次标准研讨会（腾讯视频会议），会议重点讨论了拟修订内容以及征集反馈的修订意见，并明确了下一步工作安排和分工。2021 年 4 月拟定云腿月饼酸价试验方案。2022 年 7 月，修改后的《食品安全国家标准 糕点、面包》（草案）发工作组征求意见。2022 年 8 月，工作组研究讨论确认云腿月饼酸价试验方案，并赴云南进行实地调研。2022 年 11 月 11 日，工作组召开云腿月饼试验结果研讨会。2022 年 11 月 16 日，召开《食品安全国家标准 糕点、面包》第二次研讨会（腾讯视频会议），会议讨论形成《食品安全国家标准 糕点、面包》（征求意见稿）。

二、标准的主要技术内容

（一）术语和定义

1. 修订“糕点”的定义。2015 版定义：以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其它原料，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。本次修改为：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。理由如下：

(1) 糕点的原料有：①以谷物、豆类等为原料制成糕点的（如蒸煮类糕点：糯米粽子、黄米粽子）；②更多的是以谷物、豆类、薯类的初加工品（如面粉、米粉、豆粉、马铃薯粉）；或谷物、豆类、薯类的深加工品（如小麦淀粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、马铃薯淀粉等）为原料；因此修改为：谷物（和/或豆类、薯类）及其制品；(2) 糖并非糕点、面包的必要原料，随着对健康、营养需求的提升，无糖、低糖产品大量面市，糖醇、代糖原料在满足工艺要求的前提下，完全可替代传统意义上的糖；因此将“糖”从原料中删除。(3) 考虑到这些原料不一定是糕点的主要原料，因此删除“主要”两字。(4) 现今新产品不断开发创新，产品跨界也不断增多，糕点产品越来越丰富多样，标准不应该对产品的形式进行限制；因此修改为：以及熟制前或/和熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加其他配料的食品。

2. 修订“面包”的定义。2015版定义：以小麦粉、酵母、水等为主要原料，添加或不添加其它原料，经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品，以及熟制前或后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。本次修订为：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。理由如下：

(1) 面包的主要原料除小麦粉外，还有用全麦粉、谷朊粉+淀粉/魔芋粉等原料生产面包，因此考虑到原料的多样性，将“小麦粉”修改为“小麦粉和/或其他谷物制品”。(2) 除了酵母外，面包也可以使用酸面团、老面、酸奶、新鲜的果蔬泥（汁）、啤酒花等进行发酵，所以酵母也不是必须添加的；因此将“酵母”从主要原料中删除。(3) 面包也可以直接用牛奶、天然果汁进行打料发酵，所以水也不是必须添加的；因此将“水”从主要原料中删除。

(4) 面包是以“小麦粉和/或其他谷物制品”为主要原料，是否使用其他原料已在定义中用“添加或不添加其他配料”表述，因此删除“等”。(5) “熟制”修改为“烘烤”，一是烘烤是面包的必要工艺；二是为了排除其他产品，如发酵面制品等。(6) 随着新产品的开发，用于面包的原料越来越多，标准不应该对产品的形式和原料进行限制；建议修改为：以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加其他配料等的食品。

（二）理化要求

“表 2 理化指标”中“注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品”修改为：“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”。理由如下：

（1）原标准中仅对添加了油脂的产品检测酸价、过氧化值，此范围过于狭窄。如：糕点中使用起酥油，起酥油属于食用油脂制品；另，面包和糕点中用到的富含油脂的核桃、花生等坚果和籽类，其相应的标准 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》对酸价和过氧化值也有相应要求，因此含富含油脂的产品也应该检测酸价、过氧化值。（2）本次修订参考了 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》中 3.3.1 的表述。

（三）污染物限量

“3.4 污染物限量”修改为：3.4 污染物限量和真菌毒素限量；增加：3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。理由：2020 年初，GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量（征求意见稿）》中增加了对焙烤食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇等限量。

（四）微生物限量

1. “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”修改为：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。理由：（1）GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》适用于预包装食品，此外食品类别“粮食制品”的表述也做了相应修改；（2）GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》适用于散装即食食品。

2. “表 3 中菌落总数的脚注 b”。“^b 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”修改为：“^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”。理由如下：

（1）为更好的理解“含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品”，本次修订，修改为：“添加发酵配料或新鲜水果蔬菜后不再熟制的产品”。（2）目前，随着益生菌用于越来越

多的产品，终产品中含有活性菌种的产品，菌落总数的检验结果包括了活菌的数量，不能代表产品的菌落总数真实指标，因此增加“不适用于添加了活性菌种（需氧和兼性厌氧）的产品。”

3. “表 3 中大肠菌群脚注 b”。“^b 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”修改为：“^c 不适用于现制现售的产品。理由如下：

（1）发酵配料一般包括成熟干酪、发酵肉制品、发酵蔬菜、发酵乳、发酵豆制品。该类产品的产品一般用于冷加工糕点或冷加工面包。成熟干酪、发酵肉制品、发酵蔬菜、发酵乳、发酵豆制品相对应的食品安全国家标准均对大肠菌群有具体的要求，因此“添加了发酵配料后不再熟制的产品”也应检验大肠菌群。（2）2、GB 31652-2021《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》中“附录 A 清洁、准清洁作业区微生物监控指南”要求监控“大肠菌群”；另，北京市食品药品监督管理局发布的《即食鲜切蔬果生产许可审查细则（2014 版）》要求“大肠杆菌 $\leq 100\text{CFU/g}$ ”。因此，“添加了新鲜蔬菜水果后不再熟制的产品”也应检验大肠菌群。

（四）其他

增加“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”。理由：随着益生菌用于越来越多的产品，目前添加的菌种形式多种多样，为了明明白白消费，接受公众监督，本次修订增加产品的标示要求：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。