

# GB/T 20980《饼干质量通则》(征求意见稿)编制说明

## 一、工作简况

### (一) 任务来源

根据《国家标准委关于下达〈纺织品 短链氯化石蜡的测定〉等 182 项国家标准制修订计划的通知》(国标委发〔2018〕68 号), GB/T 20980《饼干》被列入国家标准修订项目计划, 项目编号为: 20183168-T-607。

### (二) 标准主要起草单位及主要起草人

该标准由全国焙烤制品标准化技术委员会(SAT/TC 488)归口, 由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。

本标准起草单位:

本标准主要起草人:

### (三) 主要工作过程

#### 1. 起草阶段

为充分发挥有关部门和企业的作用, 增强标准的实用性和科学性, 中国焙烤食品糖制品工业协会于 2018 年 12 月征集了标准起草单位, 组建起草工作组, 共同完成标准的修订工作。同时, 向饼干生产企业发送标准修订征集意见表, 了解企业在执行标准中存在的主要问题。

起草组于 2019 年 1 月 17 日和 6 月 26 日分别在北京和福建泉州召开了两次标准修订工作会议, 确定了标准制定原则、工作方案及进度安排, 并逐条讨论标准修订条款。

起草过程中, 起草工作组查阅了相关标准资料, 并开展各项研究试验等工作, 为标准修订提供必要依据。

此外, 起草工作组通过电话、邮件、微信等多种方式开展相关意见讨论、信息交流等。

2019 年 9 月, 根据起草工作组的修改建议, 整理出标准征求意见稿, 提交全国焙烤制品标准化技术委员会(TC488)秘书处公开征求意见。

## 二、国家标准编制原则和确定国家标准主要内容的依据

### (一) 标准编制原则

本标准依据《食品安全法》、《标准化法》、《国家标准管理办法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分: 标准的结构和编写》、GB/T 20000《标准化工作指南》系列标准、GB/T

20001《标准编写规则》系列标准等编写。

标准的编制以科学技术为依据，结合企业实际生产情况，收集生产企业建议和意见，积极借鉴国外标准，确保标准具有科学性、可操作性、先进性。

## （二）确定国家标准主要内容的依据

### 1. 标准名称

根据国标委关于国家质量标准清理工作的有关要求，标准文本中删除了相关的食品安全指标，标准名称修改为“饼干质量通则”。

### 2. 规范性引用文件

根据标准修改文本，删除、增加或更新相关引用文件。

### 3. 术语和定义

#### （1）3.1 饼干定义

随着饼干行业的发展，2007版中“饼干”原定义已不能适应新产品的研发和生产，对行业的进步和发展产生了不利影响，因此本次标准修订对饼干定义进行了相应的修改。修改主要参考了GB 7100《食品安全国家标准 饼干》中的定义。同时根据国家质量推荐性标准开展的清理工作的要求，新的标准文本中不再规定食品添加剂等内容，故将“原料”修改为“配料”，GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中，配料是指“在制造或加工食品时使用的，并存在（包括以改性的形式存在）于产品中的任何物质，包括食品添加剂”。此外考虑到饼干熟制前或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加的物质除“奶油、蛋白、可可、巧克力”，还有很多其他产品，举例不能穷尽所有配料，因此将“奶油、蛋白、可可、果酱”修改为“其他配料”。

为适应行业的发展，将“饼干”定义修改为：以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他配料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，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）增加“3.2 饼干碎”

近年来，饼干碎作为食品原料广泛用于冰淇淋、焙烤、甜品和酸奶等行业的产品创新中。作为配料添加到冰淇淋、酸奶及饮料，或加入糕饼等甜品中，赋予产品多重的口感，独特的风味以及特有的视觉效果。饼干碎是在饼干基础上，切丁或粉碎成不同大小颗粒，按客户需要，分筛或不分筛成的饼干颗粒。

本次修改增加“饼干碎”定义：饼干冷却后，经切丁机切丁或粉碎机粉碎，分筛或不分

筛制成的饼干颗粒。

(3) 为了使标准结构更加清晰合理,本次修订将“3.2~3.13”的相关内容放入4分类“4.1~4.13”各相关条款中,并根据实际情况修改了“3.2~3.12”定义,如“原料”修改为“配料”;“鸡蛋”修改为“蛋及蛋制品”;各类饼干具体表述中不再规定使用的食品添加剂类型,食品添加剂的使用按GB 7100《食品安全国家标准 饼干》执行,本标准不再规定。

#### 4. 产品分类

(1) 2007版中类别相应的英文在“3 术语和定义”都有体现,但是修订版中分类放至第4章,从格式上无法体现英文名称,但是饼干进出口需要用到英文名称,所以增加资料性附录A“各类饼干名称的中英文对照”。

(2) 各类饼干表述修改见表1

表1 各类饼干表述修改

序号	2007版中表述	征求意见稿	理由
1	3.2 酥性饼干 short biscuit 以小麦粉、糖、油脂为主要原料,加入膨松剂和其他辅料,经冷粉工艺调粉、辊压或不辊压、成型、烘烤制成的表面花纹多为凸花,断面结构呈多孔状组织,口感酥松或松脆的饼干。  4.1 酥性饼干。	4.1 酥性饼干 以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料,添加或不添加糖、油脂及其他配料,经冷粉工艺调粉、成型、烘烤制成,断面结构呈多孔状组织,口感酥松或松脆的饼干。	根据饼干的定义和酥性饼干实际生产情况修改表述。
2	3.3 韧性饼干 semi hard biscuit 以小麦粉、糖(或无糖)、油脂为主要原料,加入膨松剂、改良剂及其他辅料,经热粉工艺调粉、辊压、成型、烘烤制成的表面花纹多为凹花,外观光滑,表面平整,一般有针眼,断面有层次,口感松脆的饼干。  4.2 韧性饼干:分为普通型、冲泡型(易溶于水膨胀的韧性饼干)和可可型(添加可可粉原料的韧性饼干)三种类型。	4.2 韧性饼干 以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料,添加或不添加糖、油脂及其他配料,经热粉工艺调粉、辊压、成型、烘烤制成,一般有针眼,断面有层次,口感松脆的饼干。置于水中易吸水膨胀的韧性饼干称为冲泡型韧性饼干。	1. 韧性饼干不再细分类别。但“冲泡型韧性饼干”水分指标较高,且对组织有额外的要求,故列出“冲泡型韧性饼干”,以便与“理化要求”指标相对应。 2. “冲泡型韧性饼干”中“溶”字含有溶解的意思。实际冲泡型饼干并不溶,其特点是置于水中易吸水膨胀,搅拌后可成糊状。
3	3.4 发酵饼干 fermented biscuit 以小麦粉、油脂为主要原料,酵母为膨松剂,加入各种辅料,经调粉、发酵、辊压、叠层、成型、烘烤制成的酥松或松脆,具有发酵制品特有香味的饼干。  4.3 发酵饼干。	4.3 发酵饼干 以小麦粉、油脂等为主要原料,添加酵母,添加或不添加其他配料,经调粉、发酵、辊压、成型、烘烤制成的酥松或松脆,具有发酵制品特有香味的饼干。	根据饼干的定义和发酵饼干实际生产情况修改表述。
4	3.5 压缩饼干 compressed biscuit 以小麦粉、糖、油脂、乳制品为主要原料,加入其他辅料,经冷粉工艺调粉、辊印、烘烤成饼坯后,再经粉碎、添加油脂、糖、营养强化剂或再加入其他干果、肉松、乳制品等,拌和、压缩制成的饼干。	4.4 压缩饼干 以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料,添加或不添加糖、油脂及其他配料,经冷粉工艺调粉、成型、烘烤成饼坯后,再经粉碎、添加油脂、糖等其他配料,拌和、压缩制成的饼干。	根据饼干的定义和压缩饼干实际生产情况修改表述。

	4.4 压缩饼干。		
5	<p>3.6 曲奇饼干 cookie 以小麦粉、糖、糖浆、油脂、乳制品为主要原料，加入膨松剂及其他辅料，经冷粉工艺调粉、采用挤注或挤条、钢丝切割或辊印方法中的一种形式成型、烘烤制成的具有立体花纹或表面有规则波纹的饼干。</p> <p>4.5 曲奇饼干:分为普通型、花色型(在面团中加入椰丝、果仁、巧克力碎粒或不同谷物、葡萄干等糖渍果脯的曲奇饼干)、可可型(添加可可粉原料的曲奇饼干)和软型(添加糖浆原料、口感松软的曲奇饼干)四种类型。</p>	<p>4.5 曲奇饼干 以谷类粉、糖、油脂等为主要原料，添加乳制品及其他配料，经冷粉工艺调粉、采用挤注或挤条、切割或辊印方法中的一种形式成型、烘烤制成的口感酥松的饼干。添加糖浆原料、口感松软的曲奇饼干称为软型曲奇饼干。</p>	<p>1. 曲奇饼干不再细分类别。但“软型曲奇饼干”水分指标较高，故列出“软型”，以便与“理化要求”指标相对应。</p> <p>2. 乳制品因添加量少，在配料标准不能体现在前4位，所以修改了表述方式。</p>
6	<p>3.7 夹心(或注心)饼干 sandwich(or filed)biscuit 在饼干单片之间(或饼干空心部分)添加糖、油脂、乳制品、巧克力酱、各种复合调味酱或果酱等夹心料而制成的饼干。</p> <p>4.6 夹心(或注心)饼干:分为油脂型(以油脂类原料为夹心料的夹心饼干)和果酱型(以水分含量较高的果酱或调味酱原料为夹心料的夹心饼干)两种类型。</p>	<p>4.6 夹心(或注心)饼干 在饼干单片之间(或饼干空心部分)添加夹心料而制成的饼干。以水分含量较高的果酱或调味酱原料为夹心料的夹心饼干称为酱型夹心饼干。</p>	<p>1. 删除原先的夹心举例，因为品种较多不能穷尽。</p> <p>2. 夹心(或注心)饼干不再细分类别。但“酱型夹心饼干”水分指标较高，故列出“酱型夹心饼干”，以便与“理化要求”指标相对应。</p> <p>3. 果酱型夹心饼干，其夹心料除了果酱外，还有调味酱等，“果酱型”从文字表述看范围较窄，故修改为“酱型”。</p>
7	<p>3.8 威化饼干 wafer 以小麦粉(或糯米粉)、淀粉为主要原料，加入乳化剂、膨松剂等辅料，经调浆、浇注、烘烤制成多孔状片子，通常在片子之间添加糖、油脂等夹心料的两层或多层的饼干。</p> <p>4.7 威化饼干:分为普通型和可可型(添加可可粉原料的威化饼干)两种类型。</p>	<p>4.7 威化饼干 以谷类粉等为主要原料，添加其他配料，经调浆、浇注、烘烤制成多孔状的片状、卷状或其他形状的单片饼干，通常在单片或多片之间添加或注入糖、油脂等夹心料的两层或多层的饼干。</p>	<p>根据饼干定义修改，同时根据市场调研情况，不再分类。</p>
8	<p>3.9 蛋圆饼干 macaroon 以小麦粉、糖、鸡蛋为主要原料，加入膨松剂、香精等辅料，经搅打、调浆、挤注、烘烤制成的饼干。</p> <p>4.8 蛋圆饼干。</p>	<p>4.8 蛋圆饼干 以谷类粉、糖、蛋及蛋制品等为主要原料，添加或不添加其他配料，经搅打、调浆、挤注、烘烤制成的饼干。</p>	<p>规范表述，“鸡蛋”修改为“蛋及蛋制品”；同时在定义中不再规定使用的食品添加剂类型。</p>
9	<p>3.10 蛋卷 egg roll 以小麦粉、糖、鸡蛋为主要原料，添加或不添加油脂，加入膨松剂、改良剂及其他辅料，经调浆、浇注或挂浆、烘烤卷制而成的蛋卷。</p> <p>4.9 蛋卷。</p>	<p>4.9 蛋卷 以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)、糖、蛋及蛋制品等为主要原料，添加或不添加油脂等其他配料，经调浆、浇注或挂浆、烘烤卷制而成的饼干。</p>	<p>根据饼干定义修改，并规范相关表述，同时在定义中不再规定使用的食品添加剂类型。</p>
10	<p>3.11 煎饼 crisp film 以小麦粉(可添加糯米粉、淀粉等)、糖、鸡蛋为主要原料，添加或不添加油脂，加入膨松剂、改良剂及其他辅料，经调浆或调粉、浇注或挂浆、煎烤制成的饼干。</p> <p>4.10 煎饼。</p>	<p>4.10 煎饼 以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)、蛋及蛋制品等为主要原料，添加或不添加糖、油脂等其他配料，经调浆或调粉、浇注或挂浆、煎烤制成的饼干。</p>	<p>根据饼干定义修改，并规范相关表述，同时在定义中不再规定使用的食品添加剂类型。</p>

11	3.12 装饰饼干 decoration biscuit 在饼干表面涂布巧克力酱、果酱等辅料或喷撒调味料或裱粘糖花而制成的表面有涂层、线条或图案的饼干。  4.11 装饰饼干:分为涂层型(饼干表面有涂层、线条、图案或喷撒调味料的饼干)和粘花型(饼干表面裱粘糖花的饼干)两种类型。	4.11 装饰饼干 在饼干表面通过涂布、喷撒、裱粘等一种或几种工艺,添加其他配料装饰而成的饼干。	修改表述,使其更加严谨。 装饰饼干不再具体分类。
12	3.13 水泡饼干 sponge biscuit 以小麦粉、糖、鸡蛋为主要原料,加入膨松剂,经调粉、多次辊压、成型、热水烫漂、冷水浸泡、烘烤制成的具有浓郁蛋香味的疏松、轻质的饼干。  4.12 水泡饼干。	4.12 水泡饼干 以小麦粉、糖、蛋及蛋制品为主要原料,添加或不添加其他配料,经调粉、多次辊压、成型、热水烫漂、冷水浸泡、烘烤制成的具有浓郁蛋香味的疏松、轻质的饼干。	规范相关表述,同时在定义中不再规定使用的食品添加剂类型。
13	4.13 其他饼干	4.13 其他饼干 除 4.1~4.12 以外的其他饼干。	

## 5. 技术要求

### (1) 感官要求

将“感官要求”修改为表格形式。根据饼干种类和市场现状修改形态、色泽、滋味与口感、组织的表述。详见表 2。

表2 感官要求

饼干类别	形态	色泽	滋味与口感	组织
酥性饼干	外形完整,花纹清晰或无花纹厚薄基本均匀,不收缩,不变形,不起泡,不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如椰蓉、芝麻、白砂糖、巧克力、燕麦等)。	具有该产品应有的色泽,不应有过焦的现象。	具有产品应有的香味,无异味,口感酥松或酥脆。	断面结构呈多孔状,细密,无大孔洞。
韧性饼干	外形完整,花纹清晰或无花纹,一般有针孔,厚薄基本均匀,不收缩,不变形,无裂痕,可以有均匀泡点,不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如椰蓉、芝麻、白砂糖、巧克力、燕麦等)。	具有该产品应有的色泽,不应有过焦的现象。	具有产品应有的香味,无异味,口感酥脆。	断面结构有层次或呈多孔状。 10g 冲泡型韧性饼干在 50mL70℃温开水中应充分吸水,用小勺搅拌后应呈糊状。
发酵饼干	外形完整,厚薄大致均匀,表面一般有较均匀的泡点,无裂缝,不收缩,不变形,不应有较大或较多的凹底。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在(如果仁、芝麻、白砂糖、食盐、巧克力、椰丝、蔬菜等)。	具有该产品应有的色泽,不应有过焦的现象。	具有发酵制品应有的香味及产品特有的香味,无异味,口感酥松或酥脆。	断面结构有层次或呈多孔状。
压缩饼干	块形完整,无严重缺角、缺边。	具有该产品应有的色泽,不应有过焦的现象。	具有产品特有的香味,无异味。	断面结构呈紧密状,无孔洞。

曲奇饼干	外形完整，花纹（或波纹）清晰或无花纹，同一造型大小基本均匀，饼体摊散适度，无连边。特殊加工产品表面或中间有可食颗粒存在（如椰蓉、白砂糖、巧克力等）。	具有该产品应有的色泽，不应有过焦的现象。	具有该产品应有的香味，无异味，口感酥松或松软。	断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞。
夹心（或注心）饼干	外形完整，边缘整齐，夹心饼干不错位，不脱片，饼干表面应符合饼干单片要求，夹心层厚薄基本均匀，夹心或注心料无明显外溢。	具有该产品应有的色泽，不应有过焦的现象。饼干单片夹心或注心料呈该料应有的色泽，色泽基本均匀。	应符合产品所调制的香味，无异味，口感疏松或松脆。	层次分明，饼干单片断面应具有其相应产品的结构。
威化饼干	外形完整，块形端正，花纹清晰，厚薄基本均匀，无分离及夹心料溢出现象。	具有产品应有的色泽，不应有过焦的现象。	具有产品应有的口味，无异味，口感酥脆或酥化。	层次分明，片子断面结构呈多孔状，夹心料均匀。
蛋圆饼干	呈冠圆形或多冠圆形，外形完整，大小、厚薄基本均匀。	具有产品应有的色泽，不应有过焦的现象。	味甜，具有蛋香味及产品应有的香味，无异味，口感松软。	断面结构呈细密的多孔状，无较大孔洞。
蛋卷	呈多层卷筒形态或产品特有的形态，断面层次分明，外形基本完整。特殊加工产品有可食颗粒存在。	具有产品应有的色泽，不应有过焦的现象。	具有蛋香味及产品应有的香味，无异味，口感酥脆或酥松。	/
煎饼	外形基本完整，特殊加工产品有可食颗粒存在。	具有产品应有的色泽，不应有过焦的现象。	具有产品应有的香味，无异味，口感硬脆、酥脆或酥松。	/
装饰饼干	外形完整，装饰基本均匀。	具有饼干单片及涂层或糖花应有的色泽，且色泽基本均匀。	具有产品应有的香味，无异味。	饼干单片断面应具有其相应产品的结构。
水泡饼干	外形完整，块形大致均匀，不得起泡泡，不得有皱纹、粘连痕迹及明显的豁口。	呈浅黄色、金黄色或产品应有的颜色，色泽基本均匀，表面有光泽，不应有过焦、过白的现象。	味略甜，具有浓郁的蛋香味或产品应有的香味，无异味，口感脆、疏松。	断面组织微细、均匀，无孔洞。
其他饼干	具有产品应有的形态、色泽、滋味、气味和组织。			

因为本次修订增加了“饼干碎”，各类饼干均可制作饼干碎，感官指标仅形态与饼干单片不同，因此感官要求增加了“饼干碎的色泽、滋味与口感、组织应符合相应饼干单片的要求”。

## （2）理化要求

### ①水分

本次标准修订，部分生产企业提出放宽标准中对水分的限制。起草组征集了各类饼干的水分数据，经分析发现，各类饼干的水分绝大部分均符合标准的要求，极个别因为包材或其

他原因造成水分超标，因此本次标准修订，各类饼干水分不作修改。

### ②碱度和 pH

因为“韧性饼干、曲奇饼干和威化饼干”均删除了“可可型”分类，理化指标不再单独列出“碱度和 pH”指标，但是添加可可粉的饼干要求不变。所以增加脚注“添加可可粉的韧性饼干、曲奇饼干和威化饼干的 pH 不大于 8.8。检测 pH 项目的产品不再检测碱度”。

### ③酸度、松密度、脂肪含量

酸度、松密度、脂肪含量维持原指标不变。

此外，2007 版标准中“其他饼干”无理化要求，起草组收集了市场上属于其他饼干类别的产品，发现这些产品理化指标均不一致（如水分有的 $\leq 2.5\%$ ，有的 $\leq 6.0\%$ ），且无规律可循。因此为便于生产企业研发饼干新品，其他饼干的理化指标取 12 类饼干的最宽指标。本次修订将“其他饼干”的理化指标定为“水分 $\leq 6.5\%$ ，碱度（以碳酸钠计） $\leq 0.4\%$ ”。

综上，将“理化要求”修改为表格形式，理化要求修改后见表 4。

表4 理化要求

饼干类别	水分/%	碱度（以碳酸钠计）/%	其他
酥性饼干	$\leq 4.0$	$\leq 0.4$	/
韧性饼干 <sup>a</sup>	$\leq 4.0$ $\leq 6.5$ （冲泡型）	$\leq 0.4$	/
发酵饼干	$\leq 5.0$	/	酸度（以乳酸计） $\leq 0.4\%$
压缩饼干	$\leq 6.0$	$\leq 0.4$	松密度 $\geq 0.9$ （g/cm <sup>3</sup> ）
曲奇饼干 <sup>a</sup>	$\leq 4.0$ $\leq 9.0$ （软型 <sup>b</sup> ）	$\leq 0.3$	脂肪含量 $\geq 16.0\%$
夹心（或注心） 饼干	饼干单片理化指标应符合相应产品的要求； 酱型的饼干单片，水分不大于 6.0%，其他理化指标应符合相应产品的要求。		
威化饼干 <sup>a</sup>	$\leq 3.0$	$\leq 0.3$	/
蛋圆饼干	$\leq 4.0$	$\leq 0.3$	/
蛋卷	$\leq 4.0$	$\leq 0.3$	/
煎饼	$\leq 5.5$	$\leq 0.3$	/
装饰饼干	饼干单片的理化指标应符合相应产品的要求。		
水泡饼干	$\leq 6.5$	$\leq 0.3$	/
其他饼干	$\leq 6.5$	$\leq 0.4$	/
<sup>a</sup> 添加可可粉的韧性饼干、曲奇饼干和威化饼干的 pH 不大于 8.8；检测 pH 项目的产品不再检测碱度。 <sup>b</sup> 软型曲奇的 pH 不大于 8.8。			

因为本次修订增加了“饼干碎”，各类饼干单片均可制作饼干碎，因此理化指标增加“饼

干碎应符合相应饼干单片的理化要求”。

(3) 根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求，删除标准文本中的安全指标，如“5.7 酸价、过氧化值”、“5.7 总砷和铅”、“5.8 微生物”、“食品添加剂和食品营养强化剂”。

## 6. 检验方法

为使检验方法具有可操作性，根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求，同时为使标准正文更简洁，检验方法做如下修改：

- (1) 增加“感官检验”检验方法。
- (2) 将“6.3 碱度”测定方法以附录 B 的形式表述。
- (3) 将“6.5.2”中 GB/T 10786 修改为 GB 5009.237。
- (4) 将“6.7 松密度”测定方法以附录 C 的形式表述。
- (5) 删除“6.8 酸价、过氧化值、总砷、铅和微生物”。

## 7. 检验规则

(1) GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》中 9.5 规定“同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验”，所以“批”的表述增加：“同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。”

(2) 根据可操作性及生产情况，修改了抽样方法和抽样数量。

(3) 判定规则：根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求，按照清理工作给出的范本修改。

## 8. 标签、包装、运输和贮存

根据国家质量推荐性标准开展的清理工作要求，删除“预包装产品的标签应符合 GB7718 的规定”。

### 三、主要试验（或验证）的分析、综述报告、技术经济论证，逾期的经济效果

本次主要分析了各类饼干的水分数据，并在第 2 部分分析说明。

### 四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

起草组查阅了国际食品法典 Codex standard、国际食品微生物规格委员会（ICMSF）、欧盟、澳大利亚、新西兰、美国 FDA、加拿大、日本、韩国、台湾和香港等国家/地区相关标准。目前，无饼干产品国际标准。

## 五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系；

本标准是对 GB/T 20980-2007 的修订。本标准的制定符合现行法律法规和强制性国家标准。

该标准制定过程中参考的国内相关标准有：GB 7100-2015 《食品安全国家标准 饼干》；GB 14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

《饼干质量通则》起草工作组

2019年9月19日