

《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

本标准于 2020 年立项（项目编号 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。2021 年 1 月 12 日正式启动并召开第一次研讨会，2021 年 4 月至 2022 年 11 月开展糕点、面包行业调研，云腿月饼试验及专项调研，组织召开多次研讨会，2022 年 11 月 16 日形成草案，2022 年 11 月 18 日至 2022 年 12 月 3 日行业征求意见，共收到 27 个单位反馈的 53 条意见，2022 年 12 月 13 日，形成《食品安全国家标准 糕点、面包》草稿。2024 年 4 月 23 日经第二届食品安全国家标准审评委员会食品产品专业委员会第十一次会议审查通过。

二、标准的主要技术内容

（一）术语和定义

（1）2.1 糕点

中国的糕点种类繁多，用于糕点的原料较多，根据糕点行业实际情况修改了原料表述，删除“主要”表述。

糕点定义修改为：以谷物及其制品、豆类及其制品、薯类及其制品、蛋及蛋制品等一种或几种为原料，添加或不添加食用油脂及其制品、食糖、乳及乳制品以及其他原料，经调制、成型、熟制等工艺制成的食品，以及熟制前和/或熟制后在产品表面和/或内部添加其他原料的食品。

（2）2.2 面包

根据面包行业实际情况，修改了原料表述，增加其他谷物制品（谷朊粉等）、以酵母菌为主要菌种的发酵产品，删除水；同时参考国外面包的定义（工艺），面包熟制工艺明确为“烘烤熟制”；市场上，馅含量较多的面包（如红豆面包、绿豆面包），在配料表第一位的是馅料，为避免引起误解，删除“主要”表述。

面包定义修改为：以小麦粉和/或其他谷物制品、酵母和/或以酵母菌为主要菌种的发酵产品为原料，添加或不添加其他原料，经过调制、发酵、整形、醒发、烘烤熟制等工艺制成的食品，以及熟制前和/或熟制后在产品表面和/或内部添加其他原料的食品。

（二）感官要求

“色泽”要求删除“正常”；“状态”要求删除“无霉变、无生虫”，增加“具有产品应有的状态”。

（三）理化要求

酸价和过氧化值维持原指标不变。

表 2 注中“油脂”修改为“食用油脂及其制品”，同时根据行业实际情况增加“坚果与籽类食品、肉及肉制品”。

“表 2 理化指标”的注修改为：“注：酸价和过氧化值指标仅适用于原料中添加食用油脂及其制品、坚果与籽类食品、肉及肉制品的产品”。

（四）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：GB 2761《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，以小麦粉为原料的焙烤食品的脱氧雪腐镰刀菌烯醇 $\leq 750\mu\text{g}/\text{kg}$ ，按 GB 5009.111 规定的方法测定。

（五）微生物限量

（1）根据修订后的食品安全国家标准，预包装食品和散装即食食品的致病菌限量应分别符合相应标准的规定，因此 3.5.1 修改为：预包装食品的致病菌限量应符合 GB 29921 中的规定；散装即食食品的致病菌限量应符合 GB 31607 的规定。

（2）考虑现制现售产品和散装食品（无预包装/裸装）销售过程中受环境影响污染风险较大，因此不对现制现售产品和散装食品（无预包装/裸装）限定指示菌限量。本条款中预包装食品包括定量预包装食品和计量称重预包装食品。因此删除脚注中有关现制现售的表述，3.5.2 修改为：预包装食品微生物限量还应符合表 3 的规定。

“表 3 微生物限量”维持原限量不变。

考虑到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，“表 3 中菌落总数的脚注 b”修改为：^b不适用于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。

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，这些产品相对应的食品安全国家均对大肠菌群有具体的要求，“添加了发酵配料后不再熟制的产品”也应检验大肠菌群，“表 3 中大肠菌群的脚注 b”修改为：^c不适用添加新鲜水果蔬菜后不再熟制的产品。

“表 3 中霉菌的脚注 c”修改为：^d不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。现制现售食品应通过生产规范来控制生产过程，减少微生物污染风险。霉菌等指标菌项目不适用于现制现售食品，3.5.2 已修改为“预包装食品微生物限量还应符合表 3 的规定”，脚注不再出现现制现售相关表述。

三、国内外相关法规标准情况

本标准糕点、面包的强制性标准，其他相关推荐性产品标准有：GB/T 20977-2007《糕

点通则》、GB/T 20981-2021 《面包质量通则》、GB/T 31059-2014 《裱花蛋糕》、GB/T 22475-2008 《沙琪玛》等，本标准修订过程中考虑了标准之间的协调性。

美国 CFR 21 part 136 第 136.110 节 《面包、卷和小圆面包》规定了面包、卷和小圆面包的定义、食品添加剂使用要求、总固体含量检测方法、产品命名、标签要求等。法国《面包法》规定了传统面包的原料、制作方法、命名方式等。英国《面包与面粉条例 1998》规定了面包的定义、允许使用的食品添加剂、污染物限量、标签要求等内容。

四、其他需要说明的事项

无

食品安全国家标准公开征求意见