

GB 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》2024版征求意见稿与2015版比对
(备注: 红色表示新增, 蓝色表示删除, 绿色表示修订)

GB7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》(2024版征求意见稿)			GB 7099 《食品安全国家标准 糕点、面包》2015版		
1. 范围			1. 范围		
本标准适用于糕点和面包。			本标准适用于糕点和面包。		
2. 术语和定义			2. 术语和定义		
<p>2.1 糕点 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。</p>			<p>2.1 糕点 以谷物、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料, 添加或不添加其他原料, 经调制、成型、熟制等工艺制成的食品, 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。</p>		
<p>2.2 面包 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。</p>			<p>2.2 面包 以小麦粉、酵母、水等为主要原料, 添加或不添加其他原料, 经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品, 以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。</p>		
3. 技术要求			3. 技术要求		
<p>3.1 原料要求 原料应符合相应食品标准和有关规定。</p>			<p>3.1 原料要求 原料应符合相应食品标准和有关规定。</p>		
<p>3.2 感官要求 感官要求应符合表 1 的规定。</p>			<p>3.2 感官要求 感官要求应符合表 1 的规定。</p>		
表 1 感官要求			表 1 感官要求		
项目	要求	检验方法	项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽。		色泽	具有产品应有的正常色泽。	

滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味。	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。	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。
状态	具有产品应有的状态，无其他正常视力可见的外来异物。		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。			3.3 理化指标 理化指标应符合表 2 的规定。		
表 2 理化指标			表 2 理化指标		
项目	指标	检验方法	项目	指标	检验方法
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	5	GB 5009.229	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	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。			注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		
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。			3.4 污染物限量 污染物限量应符合 GB 2762 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 预包装产品微生物限量还应符合表 3 的规定。			3.5 微生物限量 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。 3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。		
表 3 微生物限量			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	项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M			n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	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	大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^d (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15	霉菌 ^c (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 不适用于添加新鲜水果蔬菜后不再熟制的产品。 ^d 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。						^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 菌落总数和大肠菌群的要求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。 ^c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。					
3.6 食品添加剂和食品营养强化剂 3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。 3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。						3.6 食品添加剂和食品营养强化剂 3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。 3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。					
编制日期：2024/7/1											

本咨询报告参照现行的法规标准及政策编制，使用时请注意法规政策变动及报告时效性。

食品安全合规服务中心是食品伙伴网旗下为企事业单位提供食品安全与合规解决方案的技术服务团队。面向食品行业提供安全信息追踪与预警、标准法规管理与咨询、安全风险识别、进出口合规咨询、标签合规审核、产品及原料注册申报、二方审核、体系咨询、安全合规管理综合解决方案等服务。联系电话：0535-2129301。