

# 《糕点术语》国家标准（征求意见稿）编制说明

## （一）工作简况

根据《国家标准化管理委员会关于下达2023年第一批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标委发〔2023〕10号），项目编号分别为（20230271-T-601），项目名称为《糕点术语》。该项目是对GB/T 12140-2007《糕点术语》国家标准的修订。该项目由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会(SAC/TC488/SC1)提出并归口。项目批复后，SAC/TC488/SC1秘书处组织中山咀香园、广州酒家等相关单位成立了标准起草工作组，启动标准的起草工作。

2023年5月31日，在广东中山召开了《糕点术语》国家标准第一次起草工作组会议，会上起草工作组的代表结合目前国内糕点行业的发展趋势和各自企业实际生产情况对标准“草稿”进行了认真细致的研究和讨论，主要内容包括以下几方面：

1. 对标准的范围作了补充，增加了“质量控制”和“检验”。
2. 规范术语的定义表述，将“糕点帮式”修改为“糕点派式”，不同派式的定义后缀修改为“产品”，更准确。
3. 调整了部分术语的分类
4. 为了方便企业的使用及适应生产的发展，此次国标修订中新增加了一些主要原辅料、半成品以及新的生产工艺术语。
5. 将相关标准中的术语纳入，提高兼容性。其他相关国家标准中已明确同类产品、原辅料等术语，建议本次标准修订时纳入，加强

标准之间的兼容互通，方便企业使用，规范市场产品命名。

起草组根据秘书处的计划安排，对目前国内的糕点生产企业和市场情况进行了调研，根据掌握的情况在标准草案的基础上进行了补充、修改、完善。2024年4月29日，召开了第二次起草组工作会议，通过会议结论，形成了标准征求意见稿。

## （二）国家标准编制原则和确定国家标准主要内容

标准起草遵循“实用性、科学性、规范性、前瞻性”的原则，依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》来编写。

此次国标修订将在原有国家标准的基础上，遵循“科学性、实用性、统一性、规范性”的原则，进行定义的修订，新增术语名称和定义等，以便更好地满足行业和社会的需求。

主要修订内容如下：

1. 修改完善了标准的范围。由于本标准中有较多术语用于加工过程，同时糕点产品的质量控制和检验是生产的一个重要环节，因此，在原来标准范围的基础上加入了“质量控制、检验”，即修改为“本标准适用于肉与肉制品的加工、检验、贸易和管理”。

2. 规范术语的定义表述。按照制作原辅料、制作工艺等的发展，修改了“糕点”定义，使其更加贴近实际。将“糕点帮式”修改为“糕点派式”；不同派式的定义后缀由“糕点”修改为“产品”，因为目前销售的产品有些并不是糕点，新的表述更准确。修改了“西式糕点”的定义，将“外国”修改为“欧美等”。修改了“乳酪蛋糕”的定义，为了适应新的制作方法，增加了新的内容。修改“烘焙百分比”为“烘

焙百分比配方”，内容也相应修改；修改“实际百分比”为“实际百分比配方”，内容也相应修改，两者对照区分。“包酥”增加别名“制酥”和“开酥”，增加分类，“分为大包酥、小包酥。”

3. 调整了部分术语的分类。建议将“慕斯”调整到“主要原辅料”分类下面。建议将“热加工糕点”“冷加工糕点”修改为“热加工”“冷加工”，调整到“生产工艺”分类下面。

4. 为了方便企业的使用及适应生产的发展，此次国标修订中建议新增加一些主要原辅料、半成品以及新的生产工艺术语。主要原辅料中建议增加“小麦粉”“全麦粉”，该两类谷物是糕点的最主要原辅料。建议增加“鸡蛋粉”，因目前鸡蛋粉比新鸡蛋使用成本低，市场上使用较多。建议增加“淀粉糖”“麦芽糖”“糖霜”“糖粉”，因市场上使用和销售较常见。建议增加“复配乳化剂”“果胶”“复配酶制剂”，因市场上使用和销售较常见。建议增加“植物蛋白液”，因市场上近年出现的新材料，原标准中未见。建议增加“焙烤食品冷冻面团”，因市场上使用和销售较常见。建议增加“莲蓉馅”“豆沙馅”，因该两种馅料在糕点制作中常用，并且市场上销售较常见。建议增加“润粉”，因该现象是糕点制作中较常见。建议增加“炒馅”，因该操作在糕点制作中很常用。建议增加“泡芙酥皮”，因市场上使用和销售较常见。建议增加“静置”“成型”“撒粉”“浮粉”“装盘”“脱模”“打戳”“围边”，因这些操作都是糕点制作中常用的操作术语。建议增加“跑糖”，因该现象是糕点制作中较常见。

5. 将相关标准中的术语纳入，提高兼容性。建议修改“植脂奶

油”“奶油”“无水奶油”“食用氢化油”“人造奶油”“起酥油”“吉士粉”“慕斯粉”“果膏”“复配膨松剂”的定义。

(三) 主要试验(或验证)的分析、综述报告,技术经济论证,预期的经济效果;

糕点行业总体平稳,糕点行业产销呈现出较强的韧性。相关数据显示,2023年前三季度焙烤食品糖制品行业规模以上企业营业收入约3930亿元,同比增长4.55%;利润总额约263亿元,同比增长38%;出口交货值约138亿元,同比增长约10%。糕点作为焙烤食品的主要分类,包括月饼等传统中式糕点,也包括蛋糕等西式糕点。我国传统焙烤食品发展较早历史悠久,随着中国人饮食习惯的变化和国际交往的增多,糕点行业成为一个独特的中西饮食文化交融的行业。近年来,糕点生产加工技术不断进步,糕点消费需求不断升级,有必要修订《糕点术语》国家标准,为全行业提供一套规范、易于实施和操作的通用语言,以便更好地满足行业和社会的需求。新标准的修订必将为糕点的生产企业提供规范的指导,为监管部门提供强有力的技术支持,引导行业更加健康有序的发展。

(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;

经查阅资料,没有找到与《糕点术语》相似的国际标准。

(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 of 推荐性国家标准,与现行法律、法规和其它强制性国家

标准没有冲突。本标准与现行国家法律法规、强制性国标保持协调一致。

（六）重大分歧意见的处理经过和依据；

无。

（七）国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议；

该项目国标委已批复为推荐性国家标准。修订后建议仍然作为推荐性国家标准，企业在使用中可以参照执行。

（八）贯彻国家标准的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容)；

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

（九）废止现行有关标准的建议；

无。

（十）其他应予说明的事项。

无。

《糕点术语》国家标准起草工作组

2024年6月11日