



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20977—XXXX

代替 GB/T 20977—2007

## 糕点质量通则

General quality for pastry

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 20977—2007《糕点通则》，与 GB/T 20977—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2007年版的第1章）；
- 更改了产品分类（见第4章，2007年版的第3章）；
- 更改了原辅材料要求（见第5章，2007年版的4.1）；
- 更改了感官要求、理化指标和净含量（见6.1、6.2、6.3，2007年版的4.2、4.3、4.4）；
- 删除了卫生指标（见2007年版的4.5）；
- 删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求（见2007年版的4.6）；
- 更改了总糖的试验方法（见7.2.4，2007年版的5.2.4、附录A）；
- 更改了检验规则（见第8章，2007年版的第6章）；
- 删除了标签（见2007年版的第7章）；
- 增加了标志（见9.1）；
- 增加了包装（见9.2）；
- 增加了销售（见第10章）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会（SAC/TC 488）归口。

本文件起草单位：北京稻香村食品有限责任公司、北京味多美食品有限责任公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、中山市食品学会、顺南食品（惠州）有限公司、北京好利来工贸有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、东莞荣华饼家有限公司、东莞徐记食品有限公司、广东金九饼业有限公司、广东荣诚食品有限公司、中山市日威食品有限公司、广州市宝桃食品有限公司、广东日美食品有限公司、广州奥昆食品有限公司、深圳市尚杰食品技术有限公司、深圳安琪食品有限公司、太原双合成食品有限公司、运城市福同惠食品有限公司、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、沈阳康福食品有限公司、长春中之杰食品有限公司、好丽友食品有限公司、奥夫食品股份有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、上海元祖梦果子股份有限公司、上海来伊份股份有限公司、苏州稻香村食品有限公司、常州市鑫灿食品有限公司、江苏南通凯缘食品科技有限公司、苏州市百龄麦食品有限公司、南京小苏州食品有限公司、浙江五味和食品有限公司、武汉扬子江食品工业园有限公司、新疆麦趣尔食品有限公司、德州鲁樱食品有限公司、四川南台月食品有限公司、四川天伦食品有限公司、米旗食品股份有限公司、南侨食品集团（上海）股份有限公司、重庆华生园食品股份有限公司、友臣集团有限公司、福建臣果实业有限公司、福马咪咪（福建）食品工业有限公司、泉州大维食品有限公司、福建复茂食品有限公司、福建艾迪科食品有限公司、绿研科技（厦门）有限公司、麦威食品工业（福建）有限公司、安徽青松食品有限公司、盐津铺子食品股份有限公司、湖南省翻天娃食品有限公司、湖南东旺食品有限公司、湖南省旺辉食品有限公司、深圳市品佳品食品发展有限公司、海南春光食品有限公司、昆明金桂坊饼业有限公司、赣州市惊菲尔雪食品有限公司、烟台富美特信息科技股份有限公司、中国食品工业协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、全联烘焙业公会、上海市质量监督检验技术研究院、广州检验检测认证集团有限公司、深圳市中鼎检测技术有限公司、福建省福食安检测技术有限公司、北京焙烤

## GB/T 20977—XXXX

食品糖制品协会、上海市糖制食品协会、海南省烘焙行业协会、湖南省食品质量安全技术协会、陕西省烘焙行业协会、福建省烘焙行业协会、厦门市烘焙与咖啡协会、中国检验认证集团广东有限公司、海南省检验检测研究院、中山海关技术中心、桐乡市食品药品检测中心、嘉兴市食品药品与产品质量检验检测院、中国商业联合会。

本文件主要起草人：孙鹏、黄利、陈召桂、张延杰、刘家祥、刘国军、张春红、梁展韬、刘立中、马浩、郑日康、刘维雄、罗紫明、谢拥葵、曹智星、许威、曾祥平、梁球胜、孙翹、刘跃、曹卫平、丁伟、王福胜、赵立云、陈军、黄海瑚、张劲纬、张丽华、艾满、袁喆超、陆凯冬、费春国、刘丰洁、冯纬、梅红运、李刚、王珉、张柯、黄卫国、冯岩、李建昌、刘崇华、游晓文、陈辉、洪礼法、柯永河、薛秀媛、郭旭、张河云、胡东冬、刘翱、林清、谭益升、聂灿华、颜小冬、徐望辉、黄伟国、黄春光、蔡金林、曾亮生、陶庆会、张辉、张九魁、康黎娜、彭亚锋、曾绮莹、佟芳荻、魏全胜、李奇、邹建国、温晚儿、杨代明、张鉴、肖文聪、应晓虹、吴毓炜、李蓉、冯恺、朱洪亮、刘振宇、钱志先、孙金生、鲁振、张银桃。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007年首次发布为 GB/T 20977—2007；
- 本次为第一次修订。

# 糕点质量通则

## 1 范围

本文件给出了糕点的产品分类，规定了糕点的原辅料、技术要求、检验规则、标志、包装、贮存、运输和销售，描述了糕点的试验方法。

本文件适用于除月饼和裱花蛋糕以外其他所有糕点的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 1355 小麦粉  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB/T 5737 食品塑料周转箱  
GB/T 12140 糕点术语  
GB/T 21270 食品馅料  
GB/T 22474 果酱  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB/T 23780 糕点质量检验方法  
GB/T 30645 糕点分类  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 12140 界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 产品分类

糕点分类应符合 GB/T 30645 的规定。

## 5 原辅料要求

### 5.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

## GB/T 20977—XXXX

### 5.2 食品馅料

应符合 GB/T 21270 的规定。

### 5.3 果酱

应符合 GB/T 22474 的规定。

### 5.4 其他原辅料

应符合相应的标准和有关规定。

## 6 技术要求

### 6.1 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求
形态	具有该品种应有的形态
色泽	具有该品种应有的色泽
组织	具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	具有该品种应有的风味和口感，无异味
杂质	正常视力无可见异物

### 6.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标
水分/(g/100g) ≤	70.0
蛋白质 <sup>a</sup> /(g/100g) ≥	4.0
脂肪/(g/100g) ≤	45.0
总糖/(g/100g) ≤	50.0

<sup>a</sup> 仅限蛋糕类产品，且含馅或夹芯类蛋糕产品检测蛋白质指标时，应只检其蛋糕坯部分。其中，蛋类芯饼的蛋白质以干基计。

### 6.3 净含量

预包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 7 试验方法

### 7.1 感官

将样品置于洁净的白瓷盘中，用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂

质；品尝滋味，做出评价。

## 7.2 理化指标

### 7.2.1 水分

按 GB 5009.3 描述的方法测定。

### 7.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 描述的方法测定。

### 7.2.3 脂肪

按 GB 5009.6 描述的方法测定。

### 7.2.4 总糖

按 GB/T 23780 描述的方法测定。

## 7.3 净含量

按 JJF 1070 有关的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一班次、同一品种的产品为一个批次。

### 8.2 抽样

从每批成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应按本文件规定的出厂项目进行检验后方可出厂。

8.3.2 出厂检验的项目包括感官要求、净含量。

### 8.4 型式检验

8.4.1 每年应对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关监管机构提出进行型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目包含第 6 章规定的全部项目。

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验判定

出厂检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求，出厂检验项目如有不合格，可在原

## **GB/T 20977—XXXX**

批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

### **8.5.2 型式检验判定**

型式检验项目全部符合本文件，判定该批产品符合本文件要求。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中双倍抽样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。

## **9 标志、包装、贮存及运输**

### **9.1 标志**

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### **9.2 包装**

**9.2.1** 产品包装应符合 GB 23350 和其他国家相关法律法规的规定，包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

**9.2.2** 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

### **9.3 贮存及运输**

**9.3.1** 成品应贮存在清洁、卫生的仓库内，不应与有毒、有害、有刺激性气味的物品混存，并防止阳光直接照射、雨淋。

**9.3.2** 运输工具应清洁、卫生；运输过程应防雨、防潮、防晒，不应与有毒、有害、有刺激性气味的物品混装。

## **10 销售**

产品应在清洁、卫生的环境中销售。



参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-