

糕点、面包卫生标准

代替 GB 7099—86

Hygienic standard for pastry and bread

前 言

本标准于 1986 年 12 月首次发布。

本标准从实施之日起,同时代替 GB 7099—86《裱花蛋糕卫生标准》,并包含了 GB 7100—86《糕点、饼干、面包卫生标准》中糕点及面包卫生标准,而饼干因其生产工艺的特殊性将另行修订卫生标准。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准起草单位:北京市食品卫生监督检验所、天津市食品卫生监督检验所、重庆市食品卫生监督检验所、山东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:孟宪喜、张正、胡玉英、何中臣、王桂春。

本标准由卫生部委托技术归口单位中国预防医学科学院负责解释。

1 范围

本标准规定了糕点及面包类食品的卫生要求和检验方法。

本标准适用于以粮食、油脂、糖、蛋等主要原料为基础,添加适量辅料,经配制、成型、熟制等工序制成的糕点及面包类食品。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.15—94 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4789.24—94 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、果脯检验

GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法

GB/T 5009.56—1996 糕点卫生标准的分析方法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 热加工糕点(面包)

加工过程中以加热熟制作为最终工艺的糕点(面包)类食品。

3.2 冷加工糕点(面包)

加工过程中在加热熟制后再添加奶油、人造黄油、蛋白、可可等辅料而不再经过加热的糕点(面包)类食品。

4 卫生要求

4.1 感官指标

糕点、面包应具有各自的正常色泽、气味、滋味及组织状态, 不得有酸败、发霉等异味, 食品内外不得有霉变、生虫及杂质。

4.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目		指 标
酸价(以脂肪计)	≤	5
过氧化值(以脂肪计), %	≤	0.25
砷(以 As 计), mg/ kg	≤	0.5
铅(以 Pb 计), mg/ kg	≤	0.5
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/ mg	≤	5
食品添加剂		按 GB 2760 规定执行

注: 黄曲霉毒素 B₁ 为非强制性执行指标。

4.3 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目		指 标			
		热加工		冷加工	
		出厂	销售	出厂	销售
菌落总数, 个/ g	≤	1 000	1 500	5 000	10 000
大肠菌群, MPN/ 100g	≤	30	30	150	300
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)		不得检出	不得检出	不得检出	不得检出
霉菌计数, 个/ g	≤	50	100	100	150

5 检验方法

5.1 酸价、过氧化值、砷、铅、食品添加剂按 GB/T 5009. 56—1996 规定执行。

5.2 黄曲霉毒素 B₁ 按 GB/ T 5009. 22—1996 规定执行。

5.3 菌落总数、大肠菌群、致病菌按 GB 4789. 24 规定执行。

5.4 霉菌计数按 GB 4789. 15 规定执行。

中华人民共和国卫生部 1998—04—20 发布

1999—01—01 实施