



中华人民共和国国家标准

GB/T 31059—2014

裱花蛋糕

Decorative cake

2014-12-22 发布

2015-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	3
5 技术要求	3
6 加工过程控制	5
7 检验方法	6
8 检验规则	7
9 标签标识	8
10 包装	8
11 运输、贮存	8
12 销售	8
13 召回	8
附录 A (资料性附录) 裱花蛋糕按装饰料分类	9

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会(SAC/TC 488/SC 1)归口。

本标准起草单位:全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会、北京好利来企业投资管理有限公司、盐城顶益食品有限公司、北京味多美食品有限责任公司、上海克莉絲汀食品有限公司、上海瑞莱新侨食品有限公司、上海元祖梦果子食品有限公司、西安米旗食品有限公司、新疆麦趣尔食品有限公司、重庆华生园食品有限公司、杭州玫隆食品有限公司、维益食品(苏州)有限公司、上海海融食品有限公司、天津南侨油脂有限公司、东莞市广益食品添加剂实业有限公司、深圳市华测技术股份有限公司、中国食品工业协会面包糕饼专业委员会、中国焙烤食品糖制品工业协会、全国工商联烘焙业公会、中华糕饼文化促进会、北京焙烤食品糖制品协会、上海市糖制食品协会、天津市糕点行业协会、山西省焙烤食品协会、海南省烘焙行业协会、福建省烘焙行业协会。

本标准主要起草人:张丽君、钱志先、丁西泽、陈军、黄利、朱秀萍、陈昱、张秀婉、冯岩、李刚、刘崇华、罗海岩、刘金宝、黄海瑚、赵树君、梁嘉臻、钱峰、张辉、周广军、康丽娜、王长龙、张漪、冯富生、高树山、赵光晋、温晚儿、黄永安、黎国雄、靳晓蕾。

裱花蛋糕

1 范围

本标准规定了裱花蛋糕的术语和定义、产品分类、技术要求、加工过程控制、检验方法、标签标识、包装、运输、贮存、销售等内容。

本标准适用于 3.4 定义的产品的生产、销售及检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖

GB 1355 小麦粉

GB 1445 绵白糖

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7099 糕点、面点卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8957 糕点厂卫生规范

GB 15196 人造奶油卫生标准

GB/T 19343 巧克力及巧克力制品

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 21270 食品馅料

GB/T 22474 果酱

GB/T 23780 糕点质量检验方法

GB/T 23812 糕点生产及销售要求

LS/T 3207 蛋糕用小麦粉

SB/T 10419 植脂奶油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号 定量包装商品计量监督规定

国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号 食品召回管理规定

国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号 食品标识管理规定

国家质量监督检验检疫总局、国家工商行政管理总局联合发布令第 66 号 零售商品称重计量监督管理办法