

ICS 67.060
X 28



中华人民共和国国家标准

GB/T 20981—2007

面 包

Bread

2007-06-12 发布

2008-05-01 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

前 言

本标准是在 QB/T 1252—1991《面包》的基础上制定。

自本标准实施之日起, QB/T 1252—1991 同时作废。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。

本标准负责起草单位: 中国食品发酵工业研究院、哈尔滨商业大学、北京义利面包食品有限公司。

本标准参加起草单位: 哈尔滨秋林食品厂、广州华美烘焙技术学校、北京好利来企业投资管理有限公司、西安米旗食品有限公司、上海静安面包房有限公司、广州市产品质量监督检验所、沈阳市桃李食品有限公司、安琪酵母股份有限公司、中国百胜餐饮集团。

本标准起草人: 陈岩、张守文、朱念琳、李奇、侯勇、周发茂、罗红、郑晓峰、桑君兴、吴玉銮、吴学群、冷建新、田明福。

本标准首次制定。

面 包

1 范围

本标准规定了面包的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输及贮存与展卖。

本标准适用于面包产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

卫法监发[2003]180号 散装食品卫生管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

面包 bread

以小麦粉、酵母、食盐、水为主要原料,加入适量辅料,经搅拌面团、发酵、整形、醒发、烘烤或油炸等工艺制成的松软多孔的食品,以及烤制成熟前或后在面包坯表面或内部添加奶油、人造黄油、蛋白、可可、果酱等的制品。

3.2

软式面包 soft bread

组织松软、气孔均匀的面包。

3.3

硬式面包 hard bread

表皮硬脆、有裂纹,内部组织柔软的面包。

3.4

起酥面包 puff bread

层次清晰、口感酥松的面包。

3.5

调理面包 prepared bread

烤制成熟前或后在面包坯表面或内部添加奶油、人造黄油、蛋白、可可、果酱等的面包。不包括加入新鲜水果、蔬菜以及肉制品的食品。