

ICS 67.180.10
X 28



中华人民共和国国家标准

GB/T 30645—2014

糕点分类

Pastries classification

2014-12-31 发布

2015-04-30 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:中国商业联合会商业标准中心、深圳安琪食品有限公司、中山市咀香园食品有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、北京顺峰餐饮及酒店管理有限公司、广州酒家利口福食品有限公司、中山日威食品有限公司、广东荣诚食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、东莞市华美食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、深圳市福萌食品集团有限公司、广东真美食品集团有限公司、福建福马食品集团有限公司、太原双合成食品有限公司、西安米旗食品有限公司、重庆华生园食品有限公司、浙江五味和食品有限公司、盐城顶益食品有限公司、上海海融食品工业有限公司、沈阳康福食品有限公司、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、如东县兵房镇凯缘食品厂、国家食品质量监督检验中心、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、广州市质量监督检测研究院、国家食品质量监督检验中心(上海)、上海市质量监督检验技术研究院、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、山西省糕点行业协会、海南省烘焙行业协会、福建省烘焙行业协会、昆明焙烤行业协会、陕西省烘焙行业协会、宁波市焙烤食品流通协会、厦门市烘焙与咖啡协会。

本标准主要起草人:张丽君、钱志先、梁球胜、张延杰、郭亚萍、岑耀辉、徐伟兵、翁坤昌、刘维雄、马浩、袁旭培、梁嘉臻、徐康、陈楚锐、柯遵剧、赵光晋、冯岩、刘崇华、汪洪、陈军、黄海瑚、丁伟、曹卫平、陆凯冬、宋全厚、张辉、周广军、康黎娜、蔡玮红、段文锋、彭亚锋、张漪、宋瑞芳、高树山、孙寅生、胡玲、黄永安、赵云毅、张鉴、陈德华、刘翱、孙金生、薛秀媛。

糕 点 分 类

1 范围

本标准规定了糕点的分类。

本标准适用于糕点的生产、销售、科研、教学及其他相关领域。

2 产品分类

2.1 按生产工艺分类

2.1.1 热加工糕点

以烘烤、油炸、蒸煮、炒制等为最终熟制工艺的糕点。

2.1.1.1 烘烤糕点

以烘烤为最终熟制工艺的糕点(示例参见附录 B 中表 B.1)。

2.1.1.1.1 酥类

用较多的食用油脂和糖等调制成可塑性面团,经成形、烘烤而成的组织不分层次、口感酥松的糕点。

2.1.1.1.2 松酥类

用较少的食用油脂、较多的糖,辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂,调制成具有一定韧性、良好可塑性的面团,经成形、烘烤而成的糕点。

2.1.1.1.3 松脆类

用较少的食用油脂、较多的糖浆或糖调制成糖浆面团,经成形、烘烤而成的口感松脆的糕点。

2.1.1.1.4 酥层类

用水油面团包入油酥面团或食用油脂、经反复压片、折叠、成形后,烘烤而成的具有多层次的糕点。

2.1.1.1.5 酥皮类

用水油面团包油酥面团或食用油脂制成酥皮,经包馅、成形后,烘烤而成的饼皮分层次的糕点。

2.1.1.1.6 松酥皮类

用较少的食用油脂、较多的糖,辅以蛋品、乳品等并加入膨松剂,调制成具有一定韧性、良好可塑性的面团,经制皮、包馅、成形、烘烤而成的口感松酥的糕点。

2.1.1.1.7 糖浆皮类

用糖浆面团制皮,然后包馅,经成形、烘烤而成的柔软或韧酥的糕点。