

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 7100—2003
代替 GB 7100—1986

饼干卫生标准

Hygienic standard for biscuits

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 7100—1986《糕点、饼干、面包卫生标准》中的饼干卫生标准。

本标准与 GB 7100—1986 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；

——对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输的要求；

——增加了水分，取消了黄曲霉毒素 B₁；

——删除了感官要求中与安全性无关的内容。

本标准自实施之日起，GB 7100—1986 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所归口。

本标准起草单位：北京市疾病预防控制中心、天津市食品卫生监督检验所、山东省卫生防疫站、重庆市卫生防疫站、大连市卫生防疫站。

本标准主要起草人：张正、胡玉英、王桂春、吴俊、颜华滨、梁进、丁秀英。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

原标准 GBn 145 于 1981 年首次发布，GB 7100 于 1986 年第一次修订。

饼 干 卫 生 标 准

1 范围

本标准规定了饼干类食品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以谷类粉、油脂、食糖等为主要原料,添加适量的辅料,经调粉、成型、烘烤等工艺制成的饼干类食品。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 8957 糕点厂卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

非夹心饼干

经焙烤熟制后不经过任何处理的饼干类食品。

3.2

夹心饼干

经焙烤熟制后在饼干之间(或表面)添加油脂、食糖或果酱等夹心料后不再经过加热的饼干类食品。

4 指标要求

4.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。开封或散装的奶油、黄油等易腐原料,应在低温条件下保存。

4.2 感官要求

应具有该品种特有的正常色泽、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、生虫及其他肉眼可见杂质。

4.3 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)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25