



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20981—2021  
代替 GB/T 20981—2007

## 面包质量通则

General quality of bread

2021-11-26 发布

2022-06-01 实施

国家市场监督管理总局  
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。

本标准代替 GB/T 20981—2007《面包》。本标准与 GB/T 20981—2007《面包》相比主要技术变化如下：

- 修改了规范性引用文件(见第 2 章,2007 年版的第 2 章)；
- 修改了术语和定义(见第 3 章,2007 年版的第 3 章)；
- 修改了产品分类(见第 4 章,2007 年版的第 4 章)；
- 修改了感官要求(见 5.1,2007 年版的 5.1)；
- 修改了理化要求(见 5.2,2007 年版的 5.3)；
- 删除了卫生要求、食品添加剂和食品营养强化剂要求(见 2007 年版的 5.4、5.5)；
- 删除了比容、卫生要求的检验方法(见 2007 年版的 6.5、6.6)；
- 修改了检验规则(见第 7 章,2007 年版的第 7 章)；
- 修改了标签要求(见第 8 章,2007 年版的第 8 章)；
- 增加了冷冻储存的面包运输要求(见 10.4)；
- 修改了贮存要求(见第 11 章,2007 年版的第 11 章)。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国焙烤制品标准化技术委员会(SAC/TC 488)归口。

本标准起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、达利食品集团有限公司、福建盼盼食品有限公司、广州质量监督检测研究院、桃李面包股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、北京一轻食品集团有限公司、北京好利来工贸有限公司、北京味多美食品有限责任公司、北京稻香村食品有限责任公司、米旗食品股份有限公司、哈尔滨秋林食品有限责任公司、北京康贝尔食品有限责任公司、北京怡斯宝特面包工业有限公司、上海三辉麦风食品有限公司、安徽巴莉甜甜食品有限公司、安琪酵母股份有限公司、广西丹宝利酵母有限公司、谱尼测试集团股份有限公司。

本标准主要起草人：张九魁、魏立立、乐振穹、陈文华、冼燕萍、陈岩、吴学群、李奇、李晓军、黄利、郭亚萍、冯辉、李岩、马桂敏、朱姝、徐义慧、董剑、胡新平、周世伟、东思源、宋薇、陈汉金。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- GB/T 20981—2007。

# 面包质量通则

## 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。

本标准适用于面包和面包干制品。

## 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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 面包 bread

以小麦粉、酵母、水等为主要原料,添加或不添加其他配料,经搅拌、发酵、成型、醒发、熟制、冷却等工艺制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加其他配料等的食品。

## 4 产品分类

### 4.1 软式面包

组织松软、气孔较均匀的面包。

### 4.2 硬式面包

表皮较硬或有裂纹,内部组织柔软的面包。

### 4.3 起酥面包

层次清晰、口感酥软的面包。

### 4.4 调理面包

烤制成熟前或后在面包坯表面或内部添加奶油、食用油脂制品、蛋制品、肉制品、可可制品、果酱等配料的面包。