

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

焙烤食品卷



 中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

焙烤食品卷

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

中国食品工业标准汇编. 焙烤食品卷/中国标准出版社第一编辑室编. —北京:中国标准出版社,2011
ISBN 978-7-5066-6207-9

I. ①中… II. ①中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国②焙烤食品-食品标准-汇编-中国 IV. ①TS207.2
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 263148 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 33 字数 930 千字
2011 年 1 月第一版 2011 年 1 月第一次印刷

*

定价 170.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,由中国标准出版社陆续出版。本书是该丛书的一卷。

随着食品工业的迅速发展,食品种类不断增加,食品企业也在扩大。为保证食品质量,保护广大消费者的利益,加强食品的监督和管理,国家已先后制定了许多焙烤食品(包括饼干、面包、糕点等)标准。为了解决生产、科研、检验、监督等部门缺少标准和标准收集不全的实际困难,我们将2010年11月底以前发布的焙烤食品有关标准汇编成册,以满足全国焙烤食品企业、各级焙烤食品产品质量监督检验站、各级焙烤食品卫生监督检验机构等部门的需要。

本汇编主要内容包括五个部分:综合标准、产品标准、原辅料标准、卫生标准和试验方法标准。本汇编共收集焙烤食品标准57项,其中国家标准56项,行业标准1项。

本汇编每个部分的标准按先国家标准后行业标准的顺序编排,其中国家标准按标准编号由小到大编排,行业标准按字母次序编排,相同行业的标准按标准编号由小到大编排。本汇编在编辑过程中,将涉及的标准修改单附于相关标准文本后。

本汇编收集的标准的属性已在目录上标明(GB或GB/T,SB或SB/T),年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。

本汇编可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员,各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考。

本汇编由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2010年12月

目 录

一、综合标准

GB 8957—1988 糕点厂卫生规范	3
GB/T 12140—2007 糕点术语	7
GB 13432—2004 预包装特殊膳食用食品标签通则	31
GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准	49
GB 14880—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》第 1 号修改单	55
GB 14881—1994 食品企业通用卫生规范	56
GB/T 20977—2007 糕点通则	63
GB/T 20977—2007《糕点通则》国家标准第 1 号修改单	71
GB/T 23812—2009 糕点生产及销售要求	73

二、产品标准

GB 19855—2005 月饼	89
GB 19855—2005《月饼》第 1 号修改单	106
GB 19855—2005《月饼》国家标准第 2 号修改单	107
GB 19855—2005《月饼》国家标准第 3 号修改单	107
GB/T 20980—2007 饼干	109
GB/T 20981—2007 面包	121
GB/T 22475—2008 沙琪玛	129
SB/T 10403—2006 蛋类芯饼(蛋黄派)	137

三、原辅料标准

GB 317—2006 白砂糖	147
GB 1355—1986 小麦粉	161
GB 1355—1986《小麦粉》第 1 号修改单	162
GB 1445—2000 绵白糖	163
GB 1887—2007 食品添加剂 碳酸氢钠	175
GB 1987—2007 食品添加剂 柠檬酸	185
GB 5461—2000 食用盐	196
GB 5461—2000《食用盐》第 1 号修改单	200
GB 5461—2000《食用盐》国家标准第 2 号修改单	201
GB 8233—2008 芝麻油	203

注：本汇编收集的标准的属性已在目录上标明(GB 或 GB/T, SB 或 SB/T), 年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的, 现尚未修订, 故正文部分仍保留原样, 读者在使用这些标准时, 其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。

GB/T 8883—2008	食用小麦淀粉	211
GB/T 8937—2006	食用猪油	217
GB/T 11761—2006	芝麻	227
GB/T 19343—2003	巧克力及巧克力制品	235
GB 19646—2010	食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油	243
GB/T 20883—2007	麦芽糖	247
GB/T 20885—2007	葡萄糖浆	255
GB/T 20886—2007	食品加工用酵母	277
GB/T 21270—2007	食品馅料	295
GB/T 22474—2008	果酱	305

四、卫生标准

GB 2716—2005	食用植物油卫生标准	315
GB 2721—2003	食用盐卫生标准	321
GB 2721—2003	《食用盐卫生标准》第 1 号修改单	325
GB 2748—2003	鲜蛋卫生标准	327
GB 2749—2003	蛋制品卫生标准	331
GB 5749—2006	生活饮用水卫生标准	339
GB 7099—2003	糕点、面包卫生标准	351
GB 7100—2003	饼干卫生标准	357
GB 7102.1—2003	食用植物油煎炸过程中的卫生标准	363
GB 14884—2003	蜜饯卫生标准	367
GB 16325—2005	干果食品卫生标准	373
GB 16565—2003	油炸小食品卫生标准	377
GB 17402—2003	食用氢化油卫生标准	381

五、试验方法标准

GB/T 4789.19—2003	食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验	389
GB/T 4789.24—2003	食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验	395
GB 5009.3—2010	食品安全国家标准 食品中水分的测定	399
GB 5009.5—2010	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定	407
GB/T 5009.6—2003	食品中脂肪的测定	415
GB/T 5009.47—2003	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法	419
GB/T 5009.56—2003	糕点卫生标准的分析方法	435
GB/T 5009.77—2003	食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法	439
GB/T 5009.182—2003	面制食品中铝的测定	447
GB/T 12456—2008	食品中总酸的测定	451
GB/T 14611—2008	粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法	459
GB/T 14612—2008	粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 中种发酵法	467
GB/T 22110—2008	食品中反式脂肪酸的测定 气相色谱法	475
GB/T 23780—2009	糕点质量检验方法	483
GB/T 23814—2009	莲蓉制品中芸豆成分定性 PCR 检测方法	497

GB/T 24303—2009 粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验 海绵蛋糕法	505
附件 1 定量包装商品计量监督管理办法(2005 年 5 月 30 日国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 发布)	512
附件 2 散装食品卫生管理规范(卫法监发[2003]180 号)	516
索 引 (按标准编号顺序排列).....	518

一、综合标准

1 主题内容与适用范围

本规范适用于以粮、油、糖、蛋等主要原料为基础，添加适量的辅料，经过配制、成型、成熟等工序制造糕点的加工厂。

2 术语

- 2.1 糕点：以粮、油、糖、蛋等主要原料为基础，添加适量辅料，并经过配制、成型、成熟等工序制成的食品。
- 2.2 原料：在生产加工糕点过程中所用的主要原材料，如油、糖、面、蛋等。
- 2.3 辅料：生产加工糕点过程中，除所用的主要原料以外的其他物料，如果料、蜜饯、食品添加剂等。
- 2.4 西点冷作间：指专门用于裱花西点生产的车间。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

- 3.1.1 采购的原料必须符合国家有关的食品卫生标准或规定。必须采用国家允许使用的、定点厂生产的食用级食品添加剂。
- 3.1.2 采购原、辅材料时，须向售方索取该批原、辅料检验合格证书或化验单。必要时应对货源生产加工场地进行实地考察，了解全面卫生质量情况。

3.2 运输

工厂应配备专用的原、辅料运输车辆，定期冲洗，经常保持清洁。运输原辅料时应避免污染，应做到：防尘、防雨，轻装轻卸，不散不漏。

3.3 贮藏

- 3.3.1 原、辅料进库前必须严格检验，发现不合格或无检验合格证书又无化验单者，拒绝入库。
- 3.3.2 原、辅料库内必须通风良好，经常清扫，定期消毒，保持洁净；应有防潮、防鼠、防霉、防虫设施。
- 3.3.3 贮藏固态原、辅料应离地20~25 cm、离墙30 cm以上，分类、定位码放，并有明显标志。贮藏液态原料应使用密封罐，管道输送。

易受污染的辅料(如果酱、馅等)应与其他原料分开存放，防止交叉污染。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

糕点厂必须建在无有害气体、烟尘、灰沙及其他危害食品安全卫生的物质的地区。30 m内不得有粪坑、垃圾站(场)、污水池、露天坑式厕所等。1500 m内不得有大粪场。

4.2 厂区与道路

- 4.2.1 工厂生产、生活区要分开,生产区建筑布局要合理。
- 4.2.2 厂区应绿化。厂区主要道路应用水泥、沥青或石块铺砌,防止尘土飞扬。路面平坦,无积水,并有良好的排水系统。
- 4.3 厂区的卫生设施
- 4.3.1 应在远离糕点加工车间处设置垃圾及废弃物临时存放设施。垃圾及废弃物须当天清理出厂。该设施应采用便于清洗、消毒的材料制成;结构严密,能防止害虫侵入,避免废弃物污染食品、生产用水、设备和道路。
- 4.3.2 锅炉(包括茶炉)应设在厂区常年主风向的下风侧,并有消烟、除尘措施,烟尘排放必须符合GB 3841《锅炉烟尘排放标准》的规定。
- 4.3.3 生产中产生噪音、震动大的机器设备均应装置消声、防震设施。
- 4.3.4 厂区厕所应有冲水、洗手设施和防蝇、防虫设施。墙裙应砌浅色瓷砖或相当的建材。地面应平整,易于清洗、消毒,并经常保持清洁。厕所应远离生产车间25 m以上。
- 4.4 厂房与设施
- 4.4.1 厂房应按工艺流程合理布局。须设有与产品种类、产量相适应的原、辅料处理、生产加工、成品包装等生产车间及原料库、成品库。须冷加工的产品应设专用加工车间。
- 4.4.2 必须设有与生产人员相适应的通风良好、灯光明亮、清洁卫生,并与车间相连接的更衣室、厕所、工间休息室和淋浴室。这些场所应布局合理,厕所门、窗不得直接开向生产车间。
- 4.4.3 车间墙壁、地面应采用不透水、不吸潮、易冲洗的材料建造。墙壁高3 m以上,下有1.5 m的墙裙(白瓷砖或相当材料),地面稍向下水口处倾斜,利于清洗、冲刷。下水口应有翻碗或鼻盖。墙角、地角和顶角呈弧形。内窗台向下斜45°。
- 4.4.4 生产车间应有充足光线,门窗必须有防蝇、防虫及防鼠措施,做到车间无蝇、无虫、无鼠。
- 4.4.5 车间出入口处应配备与生产人数相适应的不用手开关的冷、热水洗手和消毒设施、并备有干手设施。
- 4.4.6 各车间应单设工具、零部件专用洗刷室;并有冷、热水设施。
- 4.4.7 车间内水、汽管道须避开操作场地的上方。灯具应有防护罩,以免破碎后混入食品中。
- 4.4.8 生产车间固定设备的安装位置应便于清洗、消毒,离墙25~30 cm,设备传动部分应有防护罩。
- 4.4.9 生产用操作台(案子)和直接接触食品的工具、容器等,应用硬质木料或对人体无毒害的其他材料制作;表面应光滑、无凹坑及裂痕。
- 4.5 西点冷作间
- 4.5.1 应为封闭式,室内装有空调器和紫外线灭菌灯,并设有冷藏柜。
- 4.5.2 更衣室除符合本规范4.4.2的规定外,还需要具备两次更衣设施。操作间与更衣室之间应有缓冲间。进门处应有冷、热水洗手消毒设施。一次更衣与二次更衣之间的门应有风幕。二次更衣室内应有紫外线灯。

5 工厂的卫生管理

- 5.1 工厂应根据本规范的要求制定卫生实施细则。
- 5.2 工厂和车间都应配备经培训合格的专职卫生管理人员,按规定的权限和责任负责监督全体工作人员执行本规范有关的规定。卫生管理监督人员应占全厂人数的2~4%。
- 5.3 加工车间的设备及工器具应经常检修,必须保证正常运转,符合卫生要求。
- 5.4 每天工作结束后,应将加工场所的地面、墙壁、机器、操作台、工器具、容器等彻底清洗、擦拭,必要时要进行消毒。工器具应按类别存放在专用柜内。
- 5.5 除虫灭害
- 5.5.1 厂区周围及厂区内应定期或在必要时进行除虫灭害,防止害虫孳生。

5.5.2 车间内使用杀虫剂时,应按卫生部门的规定采取妥善措施,不得污染食品、设备、工器具和容器。使用杀虫剂后应彻底清洗,除去残留药剂。

5.6 凡直接参与糕点加工的人员,每人必须备有两套工作服、帽,并应经常洗换,保持清洁。

6 个人卫生及健康要求

6.1 健康检查

糕点加工人员及有关人员,每年至少进行一次健康检查,必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员,必须经健康检查,取得健康合格证后方可工作。

工厂应建立职工健康档案。

6.2 健康要求

凡患有下列病症之一者,不得在糕点加工车间工作:传染性肝炎;活动性肺结核;肠道传染病及肠道传染病带菌者;化脓性或渗出性皮肤病、疥疮;手有外伤者;其他有碍食品卫生的疾病。

6.3 卫生教育

新参加工作或临时参加工作的人员必须经卫生安全教育后方可参加工作。

6.4 个人卫生

6.4.1 糕点加工人员应保持良好的个人卫生,勤洗澡、勤理发、勤换衣,不得留长指甲和涂指甲油及其他化妆品。

6.4.2 糕点加工人员进车间必须穿戴本厂统一的工作服、工作帽、工作鞋(袜);头发不得外露;工作服和工作帽必须每天更换。不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间。

6.4.3 糕点加工人员不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所。

6.4.4 严禁一切人员在车间内吃食物、吸烟、随地涕吐、乱扔废弃物。

6.4.5 糕点加工人员应自觉遵守各项卫生制度,养成良好的卫生习惯;操作前必须洗手消毒,衣帽整齐。西点冷作车间的操作人员必须戴口罩。

6.5 非加工人员经获准进入糕点加工车间时,必须遵守本规范6.4.2的规定。

7 糕点加工过程中的卫生

7.1 原、辅料

7.1.1 进厂的原、辅料必须符合3.1的要求。所用的原、辅料必须符合国家规定的各项卫生标准或规定。投料前必须经严格检验,不合格的原辅料不得投入生产。

7.1.2 应有专用辅料粗加工车间。各种辅料必须经挑选后才能使用,不得使用霉变或含有杂质的辅料。

7.1.3 应有专用洗蛋室,备有照蛋灯和洗蛋、消毒设施。

7.1.3.1 选蛋:挑出全部破蛋、劣蛋。

7.1.3.2 洗蛋:将挑选后的合格蛋用水浸泡,然后洗去污物。

7.1.3.3 消毒:先用3~5%的漂白粉上清液浸泡3~5 min,再用清水洗净漂白粉液。

7.1.4 投料前的油、糖、面、蛋等主要原、辅料,应过筛、过滤。

7.2 生产用水

生产用水必须符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。

7.3 清洗、消毒

7.3.1 加工糕点时用的烤盘应设专人一用一擦(必须用洁净的抹布擦拭)。操作台、机器设备、工器具使用前应仔细检查,是否符合卫生要求;使用后应洗刷、消毒,并用防尘罩遮盖严密。

7.3.2 应设有专门洗刷糕点盛放器(木箱、塑料箱)的专用室(间)。洗刷盛放器应分步进行。

7.3.2.1 用热水浸泡。

7.3.2.2 用清洗剂刷洗。

7.3.2.3 用5%漂白粉清液浸泡2~3 min。亦可使用其他消毒剂。

7.3.3.4 清洗、消毒后的盛器不得直接接触地面。

7.4 剩料、下脚料

加工糕点时的剩料、残次品、下脚料如符合有关卫生标准时应及时再加工,否则应及时处理掉。下班后不得存放余料,以免腐败变质,污染成品。

7.5 成品包装

7.5.1 包装糕点用的包装纸、塑料薄膜、纸箱必须符合GB 9693《食品包装用聚丙烯树脂卫生标准》和GBn 147《食品包装用纸卫生标准》的规定。严禁使用再生纸(包括板纸)包装糕点。

7.5.2 小包装糕点应在专用包装室内包装。室内设专用操作台、专用库及洗手、消毒设施。

7.5.3 盒装、袋装及其他小包装糕点的包装标志,必须符合GB 7718《食品标签通用标准》的规定。

8 成品贮藏、运输的卫生

8.1 散装糕点须放在洁净的木箱或塑料箱内贮存。箱内须有衬纸,将糕点遮包严密。

8.2 成品库应有防潮、防霉、防鼠、防蝇、防虫、防污染措施。库内通风良好、干燥。贮存糕点时应分类、定位码放,离地20~25 cm。离墙30 cm,并有明显的分类标志。库内禁止存放其他物品。

8.3 不合格的产品一律禁止入库。

8.4 运输成品时须用专用防尘车。车辆应随时清扫,定期清洗、消毒。成品专用车不得贮存其他物品。

8.5 各种运输车辆一律禁止进入成品库。

9 卫生与质量检验管理

9.1 工厂必须设有与生产能力相适应的卫生、质量检验机构,配备经专业培训、考核合格的检验人员。

9.2 检验机构应设置检验室、化验室,并应具备检验、化验工作所需要的仪器、设备。

9.3 检验室和化验室应按国家规定的检验方法(标准)进行物理、化学、微生物等方面的检验。凡不符合标准的产品一律不得出厂。

9.4 各项检验原始记录保存三年,备查。

附加说明:

本规范由全国食品工业协会提出。

本规范由北京市糕点食品工业公司、北京市食品卫生监督检验所等负责起草。

本规范主要起草人靳连富、杜久信。

本规范由卫生部委托卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

ICS 67.060
X 28



中华人民共和国国家标准

GB/T 12140—2007
代替 GB/T 12140—1989



2007-06-04 发布

2007-12-01 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

前 言

本标准代替 GB/T 12140—1989《糕点工业术语》。

本标准与 GB/T 12140—1989 相比,主要变化如下:

- 在 2.2 中式糕点中增加了部分术语;
- 在 2.3 西式糕点中增加了部分术语;
- 增加了 2.4 主要原辅料术语部分;
- 在 2.5 半成品中增加了部分术语;
- 在 2.6 生产工艺中增加了部分术语。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心、哈尔滨商业大学负责起草。国家食品质量监督检验中心、中国焙烤食品糖制品工业协会、全国工商联烘焙业公会、上海市现代食品工作室、北京大三元酒家有限公司、运城市福同惠食品有限公司、北京祥聚斋食品有限公司、北京稻香斋食品厂、上海市贸易学校、成都市烘焙技术培训中心参加起草。

本标准主要起草人:张守文、张丽君、宋全厚、朱念琳、谢拥葵、汪国钧、李里特、钱志先、李强、刘跃、王猛、刘文博、史见孟、高华松。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 12140—1989。

糕 点 术 语

1 范围

本标准确立了糕点的通用术语。

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 术语和定义

2.1

糕点 **pastry**

以粮、油、糖、蛋等为主料,添加(或不添加)适量辅料,经调制、成型、熟制等工序制成的食品。

2.2

中式糕点 **Chinese pastry**

具有中国传统风味和特色的糕点。

2.2.1

糕点帮式 **local pastry**

因原辅料、配方、制作工艺不同而形成的具有地方特色和地方风味的糕点流派。

2.2.2

京式糕点 **Beijing pastry**

以北京地区为代表,具有重油、轻糖,酥松绵软,口味纯甜、纯咸等特点的糕点。

注:代表品种有京八件、自来红、自来白和提浆饼等。

2.2.3

苏式糕点 **Suzhou pastry**

以苏州地区为代表,馅料多用果仁、猪板油丁,具有常用桂花、玫瑰花调香,糕柔糯、饼酥松,口味清甜等特点的糕点。

注:代表品种有苏式月饼、苏州麻饼和猪油年糕等。

2.2.4

广式糕点 **Guangdong pastry**

以广州地区为代表,造型美观、用料重糖轻油,馅料多用榄仁、椰丝、莲蓉、蛋黄、糖渍肥膘等,具有馅饼皮薄馅多,米饼硬脆清甜,酥饼分层飞酥等特点的糕点。

注:代表品种有广式月饼、炒米饼、白绫酥饼等。

2.2.5

扬式糕点 **Yangzhou pastry**

以扬州和镇江地区为代表,馅料以黑芝麻、蜜饯、芝麻油为主,具有麻香风味突出等特点的糕点。

注:代表品种有淮扬八件和黑麻椒盐月饼等。

2.2.6

闽式糕点 **Fujian pastry**

以福州地区为代表,馅料多用虾干、紫菜、桂圆、香菇、糖腌肉丁等。具有口味甜酥油润,海鲜风味突出等特点的糕点。

注:代表品种有福建礼饼和猪油糕等。

2.2.7

潮式糕点 Chaozhou pastry

以潮州地区为代表,馅料以豆沙、糖冬瓜、糖肥膘为主,具有葱香风味突出等特点的糕点。

注:代表品种有老婆饼和春饼。

2.2.8

宁绍式糕点 Ningbo and Shaoxing pastry

以宁波、绍兴地区为代表,辅料多用苔菜、植物油,具有海藻风味突出等特点的糕点。

注:代表品种有苔菜饼和绍兴香糕等。

2.2.9

川式糕点 Sichuan pastry

以成渝地区为代表,糯米制品较多,馅料多用花生、芝麻、核桃、蜜饯、猪板油丁,具有重糖、重油,软糯油润酥脆等特点的糕点。

注:代表品种有桃片和米花糖等。

2.2.10

高桥式糕点 Gaoqiao pastry

沪式糕点

以上海高桥镇为代表,米制品居多,馅料以赤豆、玫瑰花为主,具有轻糖、轻油,口味清香酥脆、油而不腻、香甜爽口、糯而不粘等特点的糕点。

注:代表品种有松饼、松糕、薄脆、一捏酥等。

2.2.11

滇式糕点 Yunnan pastry

云南糕点

以昆明地区为代表,以云南特产宣威火腿、鸡枞入料,具有产品重油重糖,油重而不腻,味甜而爽口等特点的糕点。

注:代表品种有鸡枞白糖酥饼、云腿月饼、重油荞串饼等。

2.2.12

秦式糕点 Shanxi pastry

陕西糕点

以西安地区为代表,以小麦粉、糯米、红枣、糖板油丁等为原料,具有饼起皮飞酥清香适口,糕粘甜味、枣香浓郁等特点的糕点。

注:代表品种有水晶饼、陕西甄糕等。

2.2.13

热加工糕点 heat-processing pastry

以烘烤、油炸、水蒸、炒制等加热熟制为最终工艺的一类糕点。

2.2.14

冷加工糕点 reprocessing pastry at room or low temperature after heated

在各种加热熟制工序后,在常温或低温条件下再进行二次加工的一类糕点。

2.2.15

烘烤糕点 baked pastry

烘烤熟制的一类糕点。

2.2.16

酥类 short pastry

用较多的油脂和糖,调制成塑性面团,经成形、烘烤而成的组织不分层次,口感酥松的制品。