

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 糖制品及相关食品卷 (上)

(第二版)



# 中国食品工业标准汇编

## 焙烤食品、糖制品及 相关食品卷(上)

(第二版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

2004

**图书在版编目 (CIP) 数据**

中国食品工业标准汇编. 焙烤制品、糖制品及相关食品卷. 上/中国标准出版社第一编辑室编. —北京: 中国标准出版社, 2004

ISBN 7-5066-3478-3

I. 中… II. 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③食糖-食品标准-汇编-中国 IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 033438 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.bzcs.com](http://www.bzcs.com)

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 25.75 字数 765 千字

2004 年 8 月第二版 2004 年 8 月第一次印刷

\*

定价 70.00 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,分上、下两册出版。

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糖制品、焙烤制品、蜜饯制品等标准。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2004年3月底以前发布的有关标准汇编成册,以满足全国食品企业、各级食品产品质量监督检验站、各级食品卫生监督检验机构、商检等部门的需要。

本卷汇编分两部分。第一部分为产品及其试验方法标准,涉及焙烤食品、糖制品、花生制品和其他制品;第二部分为相关标准,涉及原辅材料、卫生标准及其检验方法标准。本册为上册,收录第一部分内容。

本书在选编的过程中,根据标准修改通知单,对有关标准进行以下的修改:

1. QB 1253—1991《饼干通用技术条件》按轻办质【1992】187号文第一号修改单和轻总办质【1993】4号文第二号修改单进行修订。
2. QB 1252—1991《面包》按轻总办质【1993】4号文进行修改。
3. QB 1433.3—1992《饼干 发酵饼干》按轻总办质【1993】4号文进行修改。
4. QB 1433.9—1992《饼干 蛋卷》按轻总办质【1993】4号文进行修改。
5. QB 1213—1991《精制白砂糖》按轻总办质【1993】4号文进行修改。
6. QB 1733.2—1993《花生类糖制品》按轻总办质【1994】99号文进行修改。
7. SB/T 10222—1994《烘烤类糕点通用技术条件》按内贸(95)科标字96号文进行了修改。
8. SB/T 10223—1994《油炸类糕点通用技术条件》按内贸(95)科标字96号文进行了修改。
9. SB/T 10224—1994《水蒸类糕点通用技术条件》按内贸(95)科标字96号文进行了修改。
10. SB/T 10225—1994《熟粉类糕点通用技术条件》按内贸(95)科标字96号文进行了修改。

11. SB/T 10227—1994《糕点检验规则、包装、标志、运输及贮藏》按内贸(95)科标字 96 号文进行了修改。

12. SB/T 10250—1995《方便面》按内贸(95)科标字 98 号文进行了修改。

鉴于本书所收录的标准发布年代不尽相同,所用计量单位、符号在本书出版时未作改动。

本书可供食品生产、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。

本书由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2004 年 4 月

# 目 录

## 第一部分 产品及其试验方法标准

### 一、焙 烤 食 品

|                 |                    |    |
|-----------------|--------------------|----|
| GB/T 3865—1983  | 中式糕点质量检验方法         | 3  |
| GB/T 3866—1983  | 西式糕点质量检验方法         | 7  |
| GB/T 12140—1989 | 糕点工业术语             | 9  |
| QB 1252—1991    | 面包                 | 25 |
| QB 1253—1991    | 饼干通用技术条件           | 31 |
| QB 1254—1991    | 饼干试验方法             | 36 |
| QB 1433.1—1992  | 饼干 酥性饼干            | 39 |
| QB 1433.2—1992  | 饼干 韧性饼干            | 41 |
| QB 1433.3—1992  | 饼干 发酵饼干            | 43 |
| QB 1433.4—1992  | 饼干 薄脆饼干            | 45 |
| QB 1433.5—1992  | 饼干 曲奇饼干            | 47 |
| QB 1433.6—1992  | 饼干 夹心饼干            | 49 |
| QB 1433.7—1992  | 饼干 威化饼干            | 51 |
| QB 1433.8—1992  | 饼干 蛋圆饼干            | 53 |
| QB 1433.9—1992  | 饼干 蛋卷              | 55 |
| QB 1433.10—1992 | 饼干 粘花饼干            | 57 |
| QB 1433.11—1992 | 饼干 水泡饼干            | 59 |
| SB/T 10030—1992 | 蛋糕通用技术条件           | 61 |
| SB/T 10031—1992 | 片糕通用技术条件           | 64 |
| SB/T 10032—1992 | 桃酥通用技术条件           | 67 |
| SB/T 10033—1992 | 中式糕点分类             | 70 |
| SB/T 10222—1994 | 烘烤类糕点通用技术条件        | 73 |
| SB/T 10223—1994 | 油炸类糕点通用技术条件        | 77 |
| SB/T 10224—1994 | 水蒸类糕点通用技术条件        | 81 |
| SB/T 10225—1994 | 熟粉类糕点通用技术条件        | 85 |
| SB/T 10226—2002 | 月饼类糕点通用技术要求        | 89 |
| SB/T 10227—1994 | 糕点检验规则、包装、标志、运输及贮存 | 96 |

注：本汇编收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB 和 GB/T)，年代号用四位数字表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿以前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样，读者在使用这些国家标准时，其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。

|                   |         |     |
|-------------------|---------|-----|
| SB/T 10329 - 2000 | 裱花蛋糕    | 98  |
| SB 10350—2002     | 月饼馅料    | 105 |
| SB/T 10351.1—2002 | 月饼 广式月饼 | 112 |
| SB/T 10351.2—2002 | 月饼 京式月饼 | 119 |
| SB/T 10351.3—2002 | 月饼 苏式月饼 | 127 |

## 二、糖 制 品

|                    |                    |     |
|--------------------|--------------------|-----|
| GB 317—1998        | 白砂糖                | 135 |
| GB 1445- -2000     | 绵白糖                | 147 |
| GB/T 12517.1—1990  | 糖果试验方法             | 158 |
| GB/T 12517.2- 1990 | 糖果检验规则、标志、包装、运输、贮存 | 160 |
| GB/T 19343-- 2003  | 巧克力及巧克力制品          | 163 |
| NY/T 422—2000      | 绿色食品 白砂糖           | 170 |
| QB/T 1173 -2002    | 单晶体冰糖              | 175 |
| QB/T 1174—2002     | 多晶体冰糖              | 181 |
| QB 1213 -1991      | 精制白砂糖              | 188 |
| QB/T 1214—2002     | 方糖                 | 193 |
| QB 1215—1991       | 方糖试验方法             | 200 |
| QB 1681—1993       | 精制绵白糖              | 202 |
| QB/T 2319—1997     | 液体葡萄糖              | 207 |
| QB/T 2320 - 1997   | 麦芽糊精               | 217 |
| QB/T 2343.1 1997   | 赤砂糖                | 225 |
| QB/T 2343.2—1997   | 赤砂糖试验方法            | 229 |
| QB/T 2347—1997     | 麦芽糖饴(饴糖)           | 236 |
| SB 10018--2001     | 硬质糖果               | 243 |
| SB 10019 2001      | 硬质夹心糖果             | 249 |
| SB 10020 2001      | 乳脂糖果               | 253 |
| SB 10021--2001     | 凝胶糖果               | 259 |
| SB 10022 -2001     | 抛光糖果               | 263 |
| SB 10023--2001     | 胶基糖果               | 267 |
| SB 10104—2001      | 充气糖果               | 271 |
| SB 10346 2001      | 糖果分类               | 275 |
| SB 10347-- 2001    | 压片糖果               | 281 |

## 三、花 生 制 品

|                  |                              |     |
|------------------|------------------------------|-----|
| NY/T 420—2000    | 绿色食品 花生(果、仁)                 | 287 |
| QB 1733.1 1993   | 花生制品的试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求 | 292 |
| QB 1733.2—1993   | 花生类糖制品                       | 296 |
| QB 1733.3—1993   | 裹衣花生                         | 299 |
| QB 1733.4--1993  | 花生酱                          | 302 |
| QB 1733.5- -1993 | 油炸花生仁                        | 305 |

|                  |            |     |
|------------------|------------|-----|
| QB 1733.6—1993   | 烤花生仁 ..... | 307 |
| QB/T 1733.7—1996 | 咸干花生 ..... | 309 |

#### 四、其他食品

|                 |                    |     |
|-----------------|--------------------|-----|
| GB/T 10782—1989 | 蜜饯产品通则 .....       | 315 |
| GB/T 11860—1989 | 蜜饯食品理化检验方法 .....   | 319 |
| GB/T 18738—2002 | 高蛋白速溶豆粉 .....      | 327 |
| NY/T 431—2000   | 绿色食品 番茄酱 .....     | 334 |
| NY/T 435—2000   | 绿色食品 水果、蔬菜脆片 ..... | 339 |
| NY/T 436—2000   | 绿色食品 果脯 .....      | 344 |
| QB 1998—1994    | 栗(豆)羊羹 .....       | 349 |
| QB 2075—1995    | 速溶豆粉(豆奶粉) .....    | 353 |
| QB 2076—1995    | 水果、蔬菜脆片 .....      | 359 |
| QB 2353—1998    | 膨化食品 .....         | 362 |
| SB/T 10050—1992 | 糖莲子 .....          | 370 |
| SB/T 10051—1992 | 丁香榄 .....          | 372 |
| SB/T 10052—1992 | 雪花应子 .....         | 374 |
| SB/T 10053—1992 | 桃脯 .....           | 376 |
| SB/T 10054—1992 | 梨脯 .....           | 378 |
| SB/T 10055—1992 | 海棠脯 .....          | 380 |
| SB/T 10056—1992 | 糖桔饼 .....          | 382 |
| SB/T 10057—1992 | 山楂糕、条、片 .....      | 384 |
| SB/T 10058—1992 | 猕猴桃酱 .....         | 386 |
| SB/T 10059—1992 | 山楂酱 .....          | 389 |
| SB/T 10085—1992 | 苹果脯 .....          | 392 |
| SB/T 10086—1992 | 杏脯 .....           | 394 |
| SB/T 10087—1992 | 话梅(类)技术条件 .....    | 396 |
| SB/T 10088—1992 | 苹果酱 .....          | 398 |
| SB/T 10250—1995 | 方便面 .....          | 400 |



第一部分  
产品及其试验方法标准  
一、焙 烤 食 品



# 中式糕点质量检验方法

GB 3865—83

## The quality examination methods of the Chinese pastry

本标准适用于以面粉为主，以油、糖、蛋、果仁等原料为辅，经烘烤、蒸制或油炸而成的中式糕点。

### 1 取样方法

在成品库抽取样品250克，单位重量超过250克的样品取1块或1袋，每块取1/3~1/4，在乳钵中研碎，硬馅类可先用刀切碎再研磨，混匀后置广口瓶内备用。

### 2 粗脂肪含量的测定（索氏抽提法）

#### 2.1 原理

将样品浸于无水乙醚中，借助于索氏抽提器进行循环抽提，所得的粗脂肪烘干称量。

#### 2.2 试剂

无水乙醚：分析纯。

#### 2.3 仪器

索氏抽提器。

分析天平：感量0.0001克，最大称量200克。

电热恒温水浴锅：六孔或四孔。

电热恒温干燥箱：最高温度250℃。

#### 2.4 操作方法

将接受瓶放入干燥箱内于98~100℃烘2~3小时，取出放入干燥器中，冷至室温后称重。再烘半小时，再称重，如此重复操作直至恒重（前后两次称重相差不超过0.0004克）。

用滤纸在分析天平上精确称取样品2~3克，包好烘干后（或用测水分后的样品）用线捆紧，放入抽提管内。将抽提管与接受瓶连接好，沿抽提管壁倒入无水乙醚至超过虹吸管上部弯曲处，再与冷凝管连接好。接通冷凝水，在60~70℃（夏季50~60℃）水浴中回流抽提3~4小时。利用抽提管回收无水乙醚后，将接受瓶取下擦净，放入干燥箱于98~100℃烘2~3小时，取出置干燥器中，冷至室温后称量，反复操作直至恒重。

#### 2.5 计算

粗脂肪含量 $X_1$ （%）按式（1）计算：

$$X_1 = \frac{G}{W} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：G——粗脂肪重量，克；

W——样品重量，克。

平行测定两个结果间的差数不得大于0.5%。

### 3 粗蛋白含量的测定（凯达尔氏法）

### 3.1 原理

样品与硫酸共热时有机物被破坏，其中氮转变为硫酸铵。加入过量的氢氧化钠溶液使生成氨。将氨蒸馏入硼酸溶液中，用盐酸标准溶液滴定，从而计算出总氮量，再乘以6.25即为粗蛋白含量。

### 3.2 试剂

硫酸：化学纯。

30%氢氧化钠溶液。

3%硼酸。

0.1N盐酸标准溶液。

混合指示剂：0.2%溴甲酚绿乙醇溶液10毫升与0.2%甲基红乙醇溶液2毫升混合。

硫酸铜—硫酸钾混合物：6份硫酸铜与100份硫酸钾混合，用乳钵研匀，备用。

锌粒：化学纯。

### 3.3 仪器

凯氏烧瓶：500毫升。

三角烧瓶：250毫升。

酸滴管：25毫升。

电炉：800瓦或1000瓦。

定氮球。

冷凝管。

### 3.4 操作方法

在分析天平上精确称取样品0.8~1.2克，放入干燥的凯氏烧瓶中，加硫酸铜—硫酸钾混合物3~5克及硫酸10毫升。缓慢加热，待泡沫消失后加大火力，消化至溶液澄清并呈绿色。冷却，加入120毫升蒸馏水，接入蒸馏系统。

取250毫升三角烧瓶，加35毫升3%硼酸和3滴混合指示剂，将冷凝管口浸于硼酸吸收液中。在盛消化液的凯氏烧瓶中添加防暴沸的锌粒2~3粒和30%氢氧化钠溶液40毫升，立即与定氮球连接好，蒸馏到瓶内液体减少约2/3时，将冷凝管口移出吸收液，切断电源，冲洗冷凝管，用0.1N盐酸标准溶液滴定至灰红色为终点。同时做一试剂空白。

粗蛋白含量 $X_2$  (%)按式(2)计算：

$$X_2 = \frac{N(V - V_0) \times 0.014}{W} \times 6.25 \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中： $N$ ——盐酸标准溶液的当量浓度；

$V$ ——样品消耗盐酸标准溶液的体积，毫升；

$V_0$ ——空白试验消耗盐酸标准溶液的体积，毫升；

$W$ ——样品重量，克；

0.014——氮的毫克当量；

6.25——氮换算为蛋白质的系数。

平行测定两个结果间的差数不得大于0.3%。

## 4 总糖含量的测定（斐林氏容量法）

### 4.1 原理

斐林溶液甲、乙液混合时，生成的酒石酸钾钠铜被还原性的单糖还原，生成红色的氧化亚铜沉淀。达到终点时，稍微过量的还原性单糖将蓝色的次甲基蓝染色体还原为无色的隐色体而显出氧化亚铜的鲜红色。

### 4.2 试剂

斐林溶液甲液：称取69.3克化学纯硫酸铜，加蒸馏水溶解，配成1000毫升。

斐林溶液乙液：称取346克化学纯酒石酸钾钠和100克氢氧化钠，加蒸馏水溶解，配成1000毫升。

1%次甲基蓝指示剂。

20%氢氧化钠溶液。

6 N 盐酸。

斐林溶液的标定：在分析天平上精确称取经烘干冷却的分析纯葡萄糖0.4克，用蒸馏水溶解并转入250毫升容量瓶中，加水至刻度，摇匀备用。

准确取斐林溶液甲、乙液各2.5毫升，放入150毫升三角烧瓶中，加蒸馏水20毫升，置电炉上加热至沸，用配好的葡萄糖溶液滴定至溶液变红色时，加入次甲基蓝指示剂1滴，继续滴定至蓝色消失显鲜红色为终点。正式滴定时，先加入比预试时少0.5~1毫升的葡萄糖溶液，置电炉上煮沸2分钟，加次甲基蓝指示剂1滴，继续用葡萄糖溶液滴定至终点。按式(3)计算其浓度：

$$A = \frac{WV}{250} \dots\dots\dots (3)$$

式中：A——5毫升斐林溶液甲、乙液相当于葡萄糖的克数；

W——葡萄糖的重量，克；

V——滴定时消耗葡萄糖溶液的体积，毫升。

#### 4.3 仪器

三角烧瓶：150毫升、250毫升。

容量瓶：250毫升。

糖滴管：25毫升。

烧杯：100毫升。

离心机：0~4000转/分。

工业天平：感量0.001克，最大称量200克。

电炉：300瓦。

#### 4.4 操作方法

在工业天平上准确称取样品1.5~2.5克，放入100毫升烧杯中，用50毫升蒸馏水浸泡30分钟（浸泡时多次搅拌）。转入离心试管，用20毫升蒸馏水冲洗烧杯，洗液一并转入离心试管中。置离心机上以3000转/分离心10分钟，上层清液经快速滤纸滤入250毫升三角烧瓶，用30毫升蒸馏水分2~3次冲洗原烧杯，再转入离心试管搅洗样渣。再以3000转/分离心10分钟，上清液经滤纸滤入250毫升三角烧瓶。浸泡后的试样溶液也可直接用快速滤纸过滤（必要时加沉淀剂）。在滤液中加6 N 盐酸10毫升，置70℃水浴中水解10分钟。取出迅速冷却后加酚酞指示剂1滴，用20%氢氧化钠溶液中和至溶液呈微红色，转入250毫升容量瓶，加水至刻度，摇匀备用。

用标定斐林溶液甲、乙液的方法，测定样品中总糖。

#### 4.5 计算

总糖含量 $X_3$ （以转化糖计，%）按式(4)计算：

$$X_3 = \frac{A}{W \times V} \times \frac{250}{100} \dots\dots\dots (4)$$

式中：A——5毫升斐林溶液甲、乙液相当于葡萄糖的克数；

W——样品重量，克；

V——滴定时消耗样品溶液的量，毫升。

平行测定两个结果间的差数不得大于0.4%。

### 5 水分含量的测定（常压干燥法）

#### 5.1 仪器

称量瓶：直径60毫米，高30毫米。

工业天平：感量0.001克，最大称量200克。

## 5.2 操作方法

将称量瓶置干燥箱中于98~100℃烘2小时，放干燥器中冷却、称重，再烘半小时，再称重，如此重复操作直至恒重（前后两次称重相差不超过0.004克）。

用恒重的称量瓶在工业天平上准确称取样品4~5克，置干燥箱中于98~100℃烘2~3小时，放干燥器中冷至室温后称量，反复操作直至恒重。

## 5.3 计算

水分含量 $X_4$ （%）按式（5）计算：

$$X_4 = \frac{G}{W} \times 100 \cdots \cdots (5)$$

式中： $G$ ——样品干燥后失重，克；

$W$ ——样品重量，克。

平行测定两个结果间的差数不得大于0.3%。

---

## 附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由北京市食品酿造研究所负责起草。

本标准主要起草人杨臣鉴。



## 西式糕点质量检验方法

GB 3866—83

### The quality examination methods of the western pastry

本标准适用于以面粉、奶油、糖、蛋为原料，以可可、果料、果酱为辅料，经挤糊、成型、烘烤，再挤花或美化后而成的西式糕点。

#### 1 取样方法

在成品库抽取样品250克，单位重量超过250克的样品取1块或1袋，每块取1/3~1/4，在乳钵中研碎（必要时可先用刀切），混匀后置广口瓶内备用。

#### 2 粗脂肪含量的测定（索氏抽提法）

按GB 3865—83《中式糕点质量检验方法》进行测定，抽提时间为4~5小时，烘干温度为85~90℃。

#### 3 粗蛋白含量的测定（凯达尔氏法）

精确称取样品1~1.5克，按GB 3865—83进行测定。

#### 4 总糖含量的测定（斐林氏容量法）

在工业天平上准确称取样品2~4克，用60℃左右的蒸馏水浸泡、冲洗样渣和烧杯。按GB 3865—83进行测定。

#### 5 水分含量的测定（常压干燥法）

按GB 3865—83进行测定，在85~90℃烘干、恒重。

#### 6 总灰分含量的测定

##### 6.1 原理

样品经高温灼烧，除去有机物，称量遗留下来的无机物。

##### 6.2 仪器

马福炉。

瓷坩埚。

##### 6.3 操作方法

将用3N盐酸煮过2小时的瓷坩埚洗净，置马福炉中，于550~600℃灼烧2小时，稍冷后取出置干燥器内冷却，称重，再灼烧半小时，再称重，如此重复操作直至恒重（前后两次称重相差不超过0.0002克）。

用坩埚在分析天平上精确称取样品3~4克，加硫酸2毫升，在电炉上烧至无烟后，移入550~600℃马福炉中灼烧2~3小时，稍冷后取出置干燥器内冷却，称量，反复操作直至恒重。

##### 6.4 计算

总灰分含量 $X_5$ （%）按下式计算：

$$X_5 = \frac{S}{W} \times 100$$

式中：S——总灰分重量，克；

W——样品重量，克。

平行测定两个结果间的差数不得大于0.05%。

---

**附加说明：**

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由北京市食品酿造研究所负责起草。

本标准主要起草人杨臣鉴。

# 中华人民共和国国家标准

GB 12140—89

## 糕点工业术语

Pastry industry terms

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了糕点工业的统一术语。

本标准适用于糕点工业生产、科研、教学及其他有关领域。

### 2 糕点 pastry

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

#### 2.1 中式糕点 Chinese pastry

起源于中国,具有中国传统风味和特色的糕点。

##### 2.1.1 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。

##### 2.1.2 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。代表品种有京八件和红、白月饼等。

##### 2.1.3 苏式糕点 Suzhou pastry

以苏州地区为代表,馅料多用果仁、猪板油丁,用桂花、玫瑰调香,口味重甜。代表品种有苏式月饼和猪油年糕等。

##### 2.1.4 广式糕点 Guangdong pastry

以广州地区为代表,馅料多用榄仁、椰丝、莲蓉、糖渍肥膘,重糖、重油,具有皮薄馅多,油润软滑,口味甜中含咸等特点。代表品种有广式月饼等。

##### 2.1.5 扬式糕点 Yangzhou pastry

以扬州和镇江地区为代表,馅料以黑麻、蜜饯、芝麻油为主,麻香风味突出。代表品种有维扬八件和黑麻椒盐月饼等。

##### 2.1.6 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。口味甜酥油润,海鲜风味突出。代表品种有福建礼饼和猪油糕等。

##### 2.1.7 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,葱香风味突出。代表品种有老婆饼和春饼。

##### 2.1.8 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,海藻风味突出。代表品种有苔菜饼和绍兴香糕等。

##### 2.1.9 川式糕点 Sichuan pastry

国家技术监督局1989-12-28批准

1990-10-01实施