

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 (下)

(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(下)

(第二版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社出版

北京复兴门内大街16号

邮政编码 100013

网址 www.bpcbs.com

电话 68233946 68217848

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 21.25 字数 1 498 千字

2004年7月第二次印刷 2004年7月第一次印刷

定价 140.00 元

中国标准出版社

发行 010-68233946

电话 010-68233946 2004

22-28T
S=261
5.5

中国食品工业标准汇编

食品标准、食品营养 (下) 食品营养

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. 下/中国标准出版社第一编辑室编. —北京: 中国标准出版社, 2004
ISBN 7-5066-3479-1

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 042645 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.bzcbs.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 51.25 字数 1 498 千字

2004 年 7 月第二版 2004 年 7 月第一次印刷

*

定价 140.00 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。

本卷汇编分二部分。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。本册为下册,收录第二部分内容。

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. GB 2715—1981 《粮食卫生标准》按卫防字[1986]第73号文修改。
2. GB 5410—1999《全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味粉》按质技监标函[2000]064号修改。
3. GB 5461—2000 《食用盐》按质技监办发[2001]76号文修改。
4. GB 18186—2000 《酿造酱油》按质检办标函[2001]028第一号修改单和国标委农轻函[2002]5号第二号修改单修改。
5. QB 1500—1992 《味精》按轻总办质[1993]30号文修改。
6. GB 2760—1996 《食品添加剂使用卫生标准》按质技监国标函[1999]189号文修改。
7. GB 14880—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》技监国标函[1996]80号文修改。
8. GB/T 16286—1996 《食品中蔗糖的测定方法 酶-比色法》按技监国标函[1997]200号文修改。
9. GB/T 16287—1996 《食品中淀粉的测定 酶-比色法》按技监国标函[1997]200号文修改。

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

第二部分 相 关 标 准

一、原 辅 材 料

GB 1352—1986	大豆	3
GB 1354—1986	大米	6
GB/T 1532—1986	花生果	10
GB/T 1533—1986	花生仁	12
GB 1534—2003	花生油	15
GB 1535—2003	大豆油	25
GB 1537—2003	棉籽油	35
GB 1975—1980	食品添加剂 琼胶	44
GB 5408.1—1999	巴氏杀菌乳	48
GB 5408.2—1999	灭菌乳	52
GB 5410—1999	全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉	56
GB/T 5414—1985	稀奶油	61
GB 5415—1999	奶油	64
GB 5417—1999	全脂无糖炼乳和全脂加糖炼乳	68
GB 5461—2000	食用盐	73
GB/T 8269—1998	柠檬酸	78
GB/T 8607—1988	高筋小麦粉	90
GB/T 8608—1988	低筋小麦粉	92
GB/T 8612—1988	豆制品业用大豆	94
GB/T 8883—1988	食用小麦淀粉	96
GB/T 8884—1988	食用马铃薯淀粉	99
GB/T 8885—1988	食用玉米淀粉	102
GB/T 8937—1988	食用猪油	105
GB/T 8967—2000	谷氨酸钠(99%味精)	109
GB/T 10463—1989	玉米粉	123
GB 10464—2003	葵花籽油	127
GB 11765—2003	油茶籽油	137
GB/T 17756—1999	色拉油通用技术条件	147

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)。

GB 18186—2000	酿造酱油	155
GB 19111—2003	玉米油	163
GB 19112—2003	米糠油	173
NY/T 416—2000	低芥酸菜籽油	182
NY 5118—2002	无公害食品 菜籽油	187
QB 1216—1991	果葡糖浆及其试验方法	193
QB 1500—1992	味精	206
QB 1501—1992	面包酵母	215
QB/T 3774—1999	全脂无糖炼乳(淡炼乳)(原 GB 2747—1985)	223
SB/T 10073—1992	起酥油	226
SB/T 10136—1993	面包用小麦粉	231
SB/T 10140—1993	发酵饼干用小麦粉	235
SB/T 10141—1993	酥性饼干用小麦粉	240
SB/T 10142—1993	蛋糕用小麦粉	245
SB/T 10143—1993	糕点用小麦粉	251
SB/T 10144—1993	自发小麦粉	257
SB/T 10208—1994	可可豆	261
SB/T 10209—1994	可可粉	266
SB/T 10210—1994	可可脂	274
SB/T 10211—1994	可可液块	278

二、卫生标准

GB 2713—2003	淀粉制品卫生标准	285
GB 2715—1981	粮食卫生标准	289
GB 2716—1988	食用植物油卫生标准	292
GB 2717—2003	酱油卫生标准	295
GB 2718—2003	酱卫生标准	301
GB 2720—2003	味精卫生标准	305
GB 2721—2003	食用盐卫生标准	309
GB 2760—1996	食品添加剂使用卫生标准	313
GB 2761—1981	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 允许量标准	360
GB 4810—1994	食品中砷限量卫生标准	361
GB 7099—2003	糕点、面包卫生标准	363
GB 7100—2003	饼干卫生标准	369
GB 7102.1—2003	食用植物油煎炸过程中的卫生标准	375
GB 8956—2003	蜜饯企业良好生产规范	379
GB 8957—1988	糕点厂卫生规范	390
GB 9678.1—2003	糖果卫生标准	395
GB 9678.2—2003	巧克力卫生标准	401
GB 10146—1988	猪油卫生标准	405
GB/T 13102—1991	食品工业用甜炼乳卫生标准	407
GB/T 13103—1991	色拉油卫生标准	409

GB 13104—1991	白糖卫生标准	411
GB 14880—1994	食品营养强化剂使用卫生标准	413
GB 14881—1994	食品企业通用卫生规范	420
GB 14884—2003	蜜饯卫生标准	427
GB 14963—2003	蜂蜜卫生标准	433
GB 14964—1994	赤砂糖卫生标准	437
GB 15196—2003	人造奶油卫生标准	439
GB 15197—1994	精炼食用植物油卫生标准	445
GB 15203—2003	淀粉糖卫生标准	447
GB 16325—1996	干果食品卫生标准	451
GB 16326—1996	坚果食品卫生标准	455
GB 16327—1996	肉干、肉脯卫生标准	457
GB 16328—1996	烤鱼片卫生标准	460
GB 16565—2003	油炸小食品卫生标准	463
GB 17399—2003	胶基糖果卫生标准	467
GB 17400—2003	方便面卫生标准	471
GB 17401—2003	膨化食品卫生标准	477
GB 17402—2003	食用氢化油卫生标准	483
GB 17403—1998	巧克力厂卫生规范	488
GB 17404—1998	膨化食品良好生产规范	494
GB 17405—1998	保健食品良好生产规范	509
GB 19299—2003	果冻卫生标准	517

三、卫生标准检验方法和基础标准检验方法

GB/T 4789.2—2003	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定	523
GB/T 4789.3—2003	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定	529
GB/T 4789.4—2003	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌检验	535
GB/T 4789.5—2003	食品卫生微生物学检验	志贺氏菌检验	549
GB/T 4789.11—2003	食品卫生微生物学检验	溶血性链球菌检验	555
GB/T 4789.15—2003	食品卫生微生物学检验	霉菌和酵母计数	561
GB/T 4789.24—2003	食品卫生微生物学检验	糖果、糕点、蜜饯检验	567
GB/T 5009.7—2003	食品中还原糖的测定		571
GB/T 5009.8—2003	食品中蔗糖的测定		581
GB/T 5009.9—2003	食品中淀粉的测定		585
GB/T 5009.11—2003	食品中总砷及无机砷的测定		591
GB/T 5009.12—2003	食品中铅的测定		605
GB/T 5009.13—2003	食品中铜的测定		619
GB/T 5009.22—2003	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定		625
GB/T 5009.36—2003	粮食卫生标准的分析方法		637
GB/T 5009.37—2003	食用植物油卫生标准的分析方法		655
GB/T 5009.39—2003	酱油卫生标准的分析方法		665
GB/T 5009.40—2003	酱卫生标准的分析方法		673

GB/T 5009.42—2003	食盐卫生标准的分析方法	677
GB/T 5009.43—2003	味精卫生标准的分析方法	689
GB/T 5009.53—2003	淀粉类制品卫生标准的分析方法	695
GB/T 5009.55—2003	食糖卫生标准的分析方法	699
GB/T 5009.56—2003	糕点卫生标准的分析方法	705
GB/T 5009.88—2003	食品中不溶性膳食纤维的测定	709
GB/T 5009.120—2003	食品中丙酸钠、丙酸钙的测定	713
GB/T 8622—1988	大豆制品中尿素酶活性测定方法	717
GB/T 12456—1990	食品中总酸的测定方法	719
GB/T 12457—1990	食品中氯化钠的测定方法	723
GB/T 14607—1993	小麦粉干面筋测定法	731
GB/T 14608—1993	小麦粉湿面筋测定法	733
GB/T 14609—1993	谷物中铜、铁、锰、锌、钙、镁的测定法 原子吸收法	737
GB/T 14610—1993	谷物及谷物制品中钙的测定	741
GB/T 14611—1993	小麦粉面包烘焙品质试验法 直接发酵法	744
GB/T 14612—1993	小麦粉面包烘焙品质试验法 中种发酵法	751
GB/T 14613—1993	全麦粉发酵时间试验	758
GB/T 14614—1993	小麦粉吸水量和面团揉和性能测定法 粉质仪法	761
GB/T 14615—1993	面团拉伸性能测定法 拉伸仪法	767
GB/T 14769—1993	食品中水分的测定方法	772
GB/T 14770—1993	食品中灰分的测定方法	777
GB/T 14771—1993	食品中蛋白质的测定方法	780
GB/T 14772—1993	食品中粗脂肪的测定方法	785
GB/T 16285—1996	食品中葡萄糖的测定方法 酶-比色法和酶-电极法	788
GB/T 16286—1996	食品中蔗糖的测定方法 酶-比色法	796
GB/T 16287—1996	食品中淀粉的测定方法 酶-比色法	801
GB/T 18415—2001	小麦粉中过氧化苯甲酰的测定方法	806

第二部分

相 关 标 准

一、原 辅 材 料

大豆

Soybean

GB 1352—86

代替 GB 1352—78

本标准适用于收购、销售、调拨、储存、加工和出口的商品大豆。

1 分类

1.1 根据大豆的种皮颜色和粒形分为五类

1.1.1 黄大豆：种皮为黄色。按其粒形分为以下两种：

1.1.1.1 东北黄大豆：粒色为黄色。粒形多为圆形、椭圆形，有光泽或微光泽。脐色多为黄褐、淡褐或深褐色。

1.1.1.2 一般黄大豆：粒色一般为黄色、淡黄色。粒形较小，多为扁圆和长椭圆形。脐色为黄褐、淡褐或深褐色。

1.1.2 青大豆：种皮为青色。按其子叶的颜色分为以下两种：

1.1.2.1 青皮青仁大豆。

1.1.2.2 青皮黄仁大豆。

1.1.3 黑大豆：种皮为黑色。按其子叶的颜色分为以下两种：

1.1.3.1 黑皮青仁大豆。

1.1.3.2 黑皮黄仁大豆。

1.1.4 其他大豆：种皮为褐色、棕色、赤色等单一颜色的大豆。

1.1.5 饲料豆（秣食豆）：一般籽粒较小，呈扁长椭圆形（肾脏形），两片子叶上有凹陷圆点，种皮略有光泽或无光泽。

1.2 互混限度

1.2.1 前四类大豆混有异色粒限度为5.0%，其中混有饲料豆限度为1.0%。

1.2.2 饲料豆中混有前四类大豆不限。

1.2.3 前四类大豆中混有异色粒超过20%的为杂色大豆。

1.3 大豆中的褐斑纹和黑斑纹粒（俗称花脸豆），凡肉眼能看见斑纹的均属异色粒。

1.4 大豆中的名贵品种和分类中不能包括的特殊品种，由省、自治区、直辖市另订标准。

2 质量标准

2.1 各类大豆按纯粮率分等。等级指标及其他质量指标见下表：

纯粮率， %		杂质， %	水分， %		色泽、气味
等级	最低指标		东北、华北地区	其他地区	
1	96.0	1.0	13.0	14.0	正常
2	93.5				
3	91.0				
4	88.5				
5	86.0				

国家标准局1986-05-06发布

1987-04-01实施

- 2.2 各类大豆以三等为中等标准，低于五等的为等外大豆。
- 2.3 大豆种皮脱落，子叶完整，以及种皮生有白蒲而未伤及子叶的，均属好粒。
- 2.4 收购大豆水分的最大限度和大豆安全储存水分标准，由省、自治区、直辖市规定。
- 2.5 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

3 名词解释

3.1 纯粮率

除去杂质的大豆（其中不完善粒折半计算）占试样重量的百分率。

3.2 不完善粒，包括下列尚有食用价值的颗粒：

3.2.1 未熟粒

籽粒不饱满，瘪缩达粒面1/2及以上或子叶青达1/2及以上（青仁大豆除外），与正常粒显著不同的颗粒。

3.2.2 虫蚀粒

被虫蛀蚀，伤及子叶的颗粒。

3.2.3 病斑粒

粒面带有病斑，伤及子叶的颗粒。

3.2.4 破碎粒

子叶残缺（包括整半粒）、横断、破裂的颗粒。

3.2.5 生芽、涨大粒

芽或幼根突破种皮或吸湿涨大未复原的颗粒。

3.2.6 霉变粒

粒面生霉或子叶变色变质的颗粒。

3.2.7 冻伤粒

籽粒透明或子叶僵硬呈暗绿色的颗粒。

3.3 杂质，包括下列几种：

3.3.1 筛下物

通过直径3.0mm圆孔筛的物质。

3.3.2 无机杂质

泥土、砂石、砖瓦块及其他无机物质。

3.3.3 有机杂质

无食用价值的大豆粒、异种粮粒及其他有机物质。

3.4 色泽、气味

一批大豆固有的综合色泽和气味。

4 检验方法

大豆样品的扦取和各项指标的检验，按照GB 5490～5539—85《粮食、油料及植物油脂检验》执行。

5 包装、运输和储存

大豆的包装、运输和储存，必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由中华人民共和国商业部粮食储运局检验处负责起草。

本标准主要起草人哈俊山、林贤明。

大 米

GB 1354—86

Rice

代替 GB 1354—78

本标准适用于收购、销售、调拨、储存、加工和出口的商品大米。

1 分类

1.1 根据稻谷的分类方法分为三类：

1.1.1 籼米：用籼型非糯性稻谷制成的米。米粒一般呈长椭圆形或细长形。按其粒质和籼稻收获季节分为以下两种：

1.1.1.1 早籼米：腹白较大，硬质颗粒较少。

1.1.1.2 晚籼米：腹白较小，硬质颗粒较多。

1.1.2 粳米：用粳型非糯性稻谷制成的米。米粒一般呈椭圆形。按其粒质和粳稻收获季节分为以下两种：

1.1.2.1 早粳米：腹白较大，硬质颗粒较少。

1.1.2.2 晚粳米：腹白较小，硬质颗粒较多。

1.1.3 糯米：用糯性稻谷制成的米。按其粒形分为以下两种：

1.1.3.1 籼糯米：用籼型糯性稻谷制成的米。米粒一般呈长椭圆形或细长形，乳白色，不透明；也有的呈半透明状（俗称阴糯），粘性大。

1.1.3.2 粳糯米：用粳型糯性稻谷制成的米。米粒一般呈椭圆形，乳白色，不透明；也有呈半透明状（俗称阴糯），粘性大。

1.2 各类大米中混有其他类大米的总限度为5.0%。

1.3 大米中的名贵品种、杂交品种、中熟米和陆稻米以及其他特殊品种，由省、自治区、直辖市另订标准或按质量分别归属。

2 质量标准

2.1 各类大米按加工精度分等。等级指标及其他质量指标见表1、表2、表3、表4。

2.1.1 早籼米、籼糯米质量指标见表1。

表 1

等级	加 工 精 度	不完善粒 %	最 大 限 度 杂 质					碎米，%		水分 %	色泽 气味 口味
			总量 %	其中：糠粉 %	矿物质， %	带壳稗粒 粒/kg	稻谷粒 粒/kg	总量	其中： 小碎米		
特 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	3.0	0.25	0.15	0.02	20	8	35.0	2.5	14.0	正常
标 准 一 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	4.0	0.30	0.20	0.02	50	12				
标 准 二 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	6.0	0.40	0.20	0.02	70	16				
标 准 三 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	8.0	0.45	0.20	0.02	90	20				

2.1.2 晚籼米质量指标见表 2。

表 2

等级	加工精度	不完善粒 %	最大 限 度 杂 质					碎米, %		水分, %		色泽 气味 口味
			总量 %	其中:糠粉 %	矿物质 %	带壳稗粒 粒/kg	稻谷粒 粒/kg	总量	其中: 小碎米	一类 地区	二类 地区	
特 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	3.0	0.25	0.15	0.02	20	8					正常
标 准 一 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	4.0	0.30	0.20	0.02	50	12					
标 准 二 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	6.0	0.40	0.20	0.02	70	16	30.0	2.0	14.0	14.5	
标 准 三 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	8.0	0.45	0.20	0.02	90	20					

注：一类地区：广东、广西、福建、四川、云南、贵州、湖北、河南、陕西。

二类地区：除一类地区以外的地区。

2.1.3 早粳米、粳糯米质量指标见表 3。

表 3

等 级	加 工 精 度	不完善粒 %	最 大 限 度 杂 质					碎 米, %			水分 %	色 泽 气 味 口 味
			总 量 %	其中:糠粉 %	矿物质 %	带壳稗粒 粒 / kg	稻谷粒 粒 / kg	总 量		其中: 小碎米		
								早 粳	粳 糯			
特 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	3.0	0.25	0.15	0.02	20	4	30.0	20.0	2.0	14.5	正常
标 准 一 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	4.0	0.30	0.20	0.02	50	6					
标 准 二 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	6.0	0.40	0.20	0.02	70	8					
标 准 三 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	8.0	0.45	0.20	0.02	90	10					

2.1.4 晚粳米质量指标见表4。

表 4

等级	加工精度	不完善粒 %	最大 限 度 杂 质					碎米, %		水分, %		色泽 气味 口味
			总量 %	其中:糠粉 %	矿物质 %	带壳稗粒 粒/kg	稻谷粒 粒/kg	总量	其中: 小碎米	一般 地区	六省 区	
特 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	3.0	0.20	0.15	0.02	10	4	15.0	1.5	15.5	14.5	正常
标 准 一 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	4.0	0.25	0.20	0.02	20	6					
标 准 二 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	6.0	0.30	0.20	0.02	30	8					
标 准 三 等	按实物标准样品 对照检验留皮程度	8.0	0.35	0.20	0.02	40	1					

注: 六省区指四川、贵州、云南、福建、广东、广西。

2.2 各类大米精度,以国家制定的精度标准样品对照检验。在制定精度标准样品时,要参照下述文字规定:

特等:背沟有皮,粒面米皮基本去净的占85%以上;

标准一等:背沟有皮,粒面留皮不超过1/5的占80%以上;

标准二等:背沟有皮,粒面留皮不超过1/3的占75%以上;

标准三等:背沟有皮,粒面留皮不超过1/2的占70%以上。

2.3 收购大米水分的最大限度和大米安全储存水分标准,由省、自治区、直辖市规定。

2.4 各类大米中的黄粒米限度为2.0%。

2.5 卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。

3 名词解释

3.1 加工精度

指大米背沟和粒面留皮程度。

3.2 不完善粒,包括下列尚有食用价值的颗粒。

3.2.1 未熟粒

米粒不饱满,外观全部呈粉质的颗粒。

3.2.2 虫蚀粒

被虫蛀蚀的颗粒。

3.2.3 病斑粒

粒面有病斑的颗粒。

3.2.4 生霉粒

粒面生霉的颗粒。

3.2.5 完全未脱皮的完整糙米粒。