



中华人民共和国国家标准

GB/T 12140—2026

代替 GB/T 12140—2007

糕点术语

Vocabulary for pastry

2026-01-28 发布

2026-08-01 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

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 12140—2007《糕点术语》，与 GB/T 12140—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了部分术语条目(见 2007 年版的 2.2.13、2.2.14、2.4.2、2.4.3、2.4.4、2.4.5、2.4.6、2.4.7、2.4.8、2.4.9、2.4.10、2.4.11、2.4.12、2.4.13、2.4.14、2.4.15、2.4.18、2.4.19、2.4.20、2.4.21、2.4.22、2.5.18、2.5.19、2.6.40)；
- 删除了部分术语的定义(见 3.2、3.3,2007 年版的 2.2、2.3)；
- 增加了部分中式糕点的术语和定义(见 3.2.13、3.2.14、3.2.22、3.2.23)；
- 增加了西式糕点的术语和定义(见 3.3.10、3.3.17)；
- 增加了原辅料的术语和定义(见 3.4.1、3.4.2、3.4.4、3.4.5、3.4.6、3.4.9、3.4.10、3.4.11)；
- 增加了半成品的术语和定义(见 3.5.13、3.5.18、3.5.19、3.5.21)；
- 增加了生产工艺的术语和定义(见 3.6.1、3.6.2、3.6.19、3.6.20、3.6.24、3.6.25、3.6.26、3.6.27、3.6.28、3.6.31、3.6.32)；
- 增加了其他的术语和定义(见 3.7.1、3.7.2、3.7.3、3.7.4、3.7.5、3.7.6、3.7.7)；
- 更改了糕点的定义(见 3.1,2007 年版的 2.1)；
- 更改了部分中式糕点的术语和定义(见 3.2.1、3.2.2、3.2.4、3.2.6、3.2.7、3.2.9、3.2.10、3.2.15.1、3.2.15.2、3.2.15.3、3.2.15.4、3.2.15.5、3.2.15.6、3.2.15.8、3.2.15.9、3.2.15.12、3.2.16.2、3.2.17、3.2.17.1、3.2.17.2、3.2.17.4、3.2.18、3.2.18.1、3.2.18.2、3.2.19、3.2.20、3.2.21,2007 年版的 2.2.1、2.2.2、2.2.4、2.2.6、2.2.7、2.2.9、2.2.10、2.2.16、2.2.17、2.2.18、2.2.19、2.2.20、2.2.21、2.2.23、2.2.24、2.2.27、2.2.29、2.2.30、2.2.31、2.2.32、2.2.34、2.2.36、2.2.37、2.2.38、2.2.33、2.2.42、2.2.43、2.2.44)；
- 更改了部分西式糕点的术语和定义(见 3.3.1、3.3.4、3.3.5、3.3.7、3.3.8、3.3.9、3.3.14、3.3.15、3.3.16,2007 年版的 2.3.1、2.3.4、2.3.5、2.3.7、2.3.8、2.3.9、2.3.13、2.3.14、2.3.15)；
- 更改了部分原辅料的术语和定义(见 3.4.3、3.4.7、3.4.8,2007 年版的 2.4.1、2.4.16、2.4.17)；
- 更改了部分半成品的术语和定义(见 3.5.8、3.5.14、3.5.17,2007 年版的 2.5.8、2.5.13、2.5.17)；
- 更改了部分生产工艺的术语和定义(见 3.6.3、3.6.4、3.6.17、3.6.29、3.6.33、3.6.37,2007 年版的 2.6.1、2.6.2、2.6.15、2.6.21、2.6.24、2.6.30)；
- 增加了部分术语的许用术语(见 3.2.20、3.3.15、3.4.9、3.4.11、3.5.7、3.5.14、3.5.15、3.5.16、3.6.17)；
- 删除了部分术语的许用术语(见 2007 年版的 2.3.13、2.6.1)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会(SAC/TC 488)归口。

本文件起草单位：咀香园健康食品(中山)有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、东莞徐记食品有限公司、星巴克企业管理(中国)有限公司、欧麦香(福建)食品有限公司、北京百嘉宜食品有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、广州焙乐道食品有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、苏州稻香村食品有限公司、浙江五味和食品有限公司、杭州知味观食品有限公司、泉州大维食品有限公司、广东奇乐趣食品科技有限公司、广东广益

科技实业有限公司、唇动食品股份有限公司、广电计量检测集团股份有限公司、中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会、上海中侨职业技术大学、立高食品股份有限公司、南昌乔府食品有限公司、福建省奇滋美食品有限公司、上海市质量监督检验技术研究院、广州质量监督检测研究院、天津市食品安全检测技术研究院、好丽友食品有限公司、天津鸿宝祥食品科技有限公司、吉林中之杰食品科技发展有限公司、天津圣西琳食品工业有限公司、天津市大桥道食品有限公司、山东巴比熊食品有限公司、太仓市食品行业协会、四川吉顶云科技发展有限公司、赣州市惊华菲尔雪食品有限公司。

本文件主要起草人：胡志高、黄海瑚、马浩、夏树华、蔡云清、武薇、孙鹏、童远洋、蒋宇明、张春红、马建忠、艾满、冯纬、唐增禄、薛秀媛、杨菁、梁展韬、陈洪杰、何晓峰、刘振宇、鲁振、魏立立、吴西芝、许威、刘良丰、林秋华、彭亚锋、冼燕萍、张洁、赵立云、周连坤、王福胜、吴晓莉、纪竞、章伏银、王健、吕莉莉、曾亮生。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1989年首次发布为 GB/T 12140—1989, 2007年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

糕点术语

1 范围

本文件界定了糕点的通用术语。

本文件适用于糕点的生产、销售、质量控制、检验、科研、教学及其他相关领域。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

3.1

糕点 **pastry**

以谷物、豆类、薯类、蛋类等一种或多种及其制品为原料,添加或不添加食用油脂及其制品、食糖、乳及乳制品以及其他原料,经调制、成型(或熟制后成型)、熟制等工艺制成的食品,以及熟制前和/或熟制后在产品表面和/或内部添加其他原料的食品。

3.2 中式糕点

3.2.1

糕点派式 **pastry varieties**

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。

3.2.2

京式糕点 **Beijing pastry**

以北京地区为代表,馅料多用果仁、蜜饯、冰糖、山楂、枣泥等原料,口味酸甜适中,具有松酥或松软口感等特点的产品。

注:代表品种有京八件、自来红、自来白、提浆饼、翻毛饼、山楂锅盔等。

3.2.3

苏式糕点 **Suzhou pastry**

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

注:代表品种有苏式月饼、苏州麻饼和猪油年糕等。

3.2.4

广式糕点 **Cantonese pastry**

以广东地区为代表,馅料多用果仁、椰丝、莲蓉、蛋黄、糖渍猪脊髓等,具有馅饼皮薄馅多、米饼硬脆清甜、酥饼分层飞酥等特点的产品。

注:代表品种有广式月饼、杏仁饼、炒米饼、白绫酥饼等。

3.2.5

扬式糕点 **Yangzhou pastry**

以扬州和镇江地区为代表,馅料多用黑芝麻、蜜饯、芝麻油等,具有麻香风味突出等特点的产品。