



中华人民共和国国家标准

GB/T 20980—2021
代替 GB/T 20980—2007

饼干质量通则

General quality of biscuit

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 20980—2007《饼干》。本标准与 GB/T 20980—2007《饼干》相比,主要技术变化如下:

- 修改了标准适用范围(见第 1 章,2007 年版的第 1 章);
- 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 5.2,2007 年版的 5.2);
- 修改了理化要求(见 5.3,2007 年版的 5.5);
- 删除了酸价、过氧化值、总砷和铅、微生物、食品添加剂和食品营养强化剂要求(见 2007 年版的 5.6~5.9);
- 删除了酸价、过氧化值、总砷、铅和微生物检验方法(见 2007 年版的 6.8);
- 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 8.1,2007 年版的 8.1)。

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、广州质量监督检测研究院、达利食品集团有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、亿滋食品企业管理(上海)有限公司、青岛食品股份有限公司、天津顶园食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、上海冠生园益民食品有限公司、广东嘉士利食品集团有限公司、北京市美丹食品有限公司、广东万士发饼业有限公司、好丽友食品有限公司、上海旺旺食品集团有限公司、雀巢(中国)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、上海江崎格力高食品有限公司、四川米老头食品工业集团股份有限公司、尤益嘉(上海)食品商贸有限公司、广东展翠食品股份有限公司、费列罗贸易(上海)有限公司、波力食品工业(昆山)有限公司。

本标准主要起草人:张九魁、陈岩、沈燕萍、乐振窍、敖亚荣、仲明、王伟、马浩、张祖明、胡丽娜、孙建军、严坤熊、赵立云、曹永梅、于倩、黄利、郭亚萍、魏立立、东思源、李群、苗宇、杨光、黄凯信、李燕梅、施星杰、陈汉金。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 20980—2007。

饼干质量通则

1 范围

本标准规定了饼干的术语和定义、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。

本标准适用于饼干和饼干碎。

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

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB/T 12456 食品中总酸的测定

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

饼干 biscuit

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料,添加或不添加糖、油脂及其他配料,经调粉(或调浆)、成型、烘烤(或煎烤)等工艺制成的食品,以及熟制前或/和熟制后在产品之间(或表面,或内部)添加其他配料的食品。

3.2

饼干碎 biscuit crumb

饼干经切丁或粉碎,分筛或不分筛制成的饼干颗粒。

4 产品分类

4.1 酥性饼干

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料,添加油脂,添加或不添加糖及其他配料,经冷粉工艺调粉、成型、烘烤制成的,断面结构呈多孔状组织,口感酥松或松脆的饼干。

4.2 韧性饼干

以谷类粉(和/或豆类、薯类粉)等为主要原料,添加或不添加糖、油脂及其他配料,经热粉工艺调粉、