



中华人民共和国国家标准

GB/T 20977—2024

代替 GB/T 20977—2007

糕点质量通则

General quality for pastry

2024-10-26 发布

2026-05-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 20977—2007《糕点通则》，与 GB/T 20977—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2007年版的第1章）；
- 更改了产品分类（见第4章，2007年版的第3章）；
- 更改了原辅料要求（见第5章，2007年版的4.1）；
- 更改了感官要求、理化指标和净含量（见6.1、6.2、6.3，2007年版的4.2、4.4、4.3）；
- 删除了卫生指标（见2007年版的4.5）；
- 删除了食品添加剂和食品营养强化剂要求（见2007年版的4.6）；
- 更改了总糖的试验方法（见7.2.4，2007年版的5.2.4、附录A）；
- 更改了检验规则（见第8章，2007年版的第6章）；
- 删除了标签（见2007年版的第7章）；
- 增加了标志（见9.1）；
- 增加了包装（见9.2）；
- 增加了贮存及运输（见9.3）；
- 增加了销售（见第10章）。

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：北京稻香村食品有限责任公司、北京味多美食品有限责任公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、中山市食品学会、顺南食品（惠州）有限公司、北京好利来工贸有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、广东广益科技实业有限公司、东莞荣华饼家有限公司、东莞徐记食品有限公司、广东金九饼业有限公司、广东荣诚食品有限公司、中山市日威食品有限公司、广州市宝桃食品有限公司、广东日美食品有限公司、广州奥昆食品有限公司、深圳市尚杰食品技术有限公司、深圳安琪食品有限公司、太原双合成食品有限公司、运城市福同惠食品有限公司、哈尔滨老鼎丰食品有限公司、沈阳康福食品有限公司、长春中之杰食品有限公司、好丽友食品有限公司、奥夫食品股份有限公司、上海海融食品科技股份有限公司、上海元祖梦果子股份有限公司、上海来伊份股份有限公司、苏州稻香村食品有限公司、常州市鑫灿食品有限公司、江苏南通凯缘食品科技有限公司、苏州市百龄麦食品有限公司、南京小苏州食品有限公司、浙江五味和食品有限公司、武汉扬子江食品工业园有限公司、新疆麦趣尔食品有限公司、德州鲁樱食品有限公司、四川南台月食品有限公司、四川天伦食品有限公司、米旗食品股份有限公司、南侨食品集团（上海）股份有限公司、重庆华生园食品股份有限公司、友臣集团有限公司、福建臣果实业有限公司、福马咪咪（福建）食品工业有限公司、泉州大维食品有限公司、福建复茂食品有限公司、福建艾迪科食品有限公司、绿研科技（厦门）有限公司、麦威食品工业（福建）有限公司、安徽青松食品有限公司、盐津铺子食品股份有限公司、湖南省翻天娃食品有限公司、湖南东旺食品有限公司、湖南省旺辉食品有限公司、深圳市品佳品食品发展有限公司、海南春光食品有限公司、昆明金桂坊饼业有限公司、赣州市惊华菲尔雪食品有限公司、烟台富美特信息科技股份有限公司、中国食品工业协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、全联烘焙业公会、上海市质量监督检验技术研究院、广州检

GB/T 20977—2024

验检测认证集团有限公司、深圳市中鼎检测技术有限公司、福建省福食安检测技术有限公司、北京焙烤食品糖制品协会、上海市糖制食品协会、海南省烘焙行业协会、湖南省食品质量安全技术协会、陕西省烘焙行业协会、福建省烘焙行业协会、厦门市烘焙与咖啡协会、中国检验认证集团广东有限公司、海南省检验检测研究院、中山海关技术中心、桐乡市食品药品检测中心、嘉兴市食品药品与产品质量检验检测院、中国商业联合会。

本文件主要起草人：孙鹏、黄利、陈召桂、张延杰、刘家祥、刘国军、张春红、梁展韬、刘立中、马浩、郑日康、刘维雄、罗紫明、谢拥葵、曹智星、许威、曾祥平、梁球胜、孙翹、刘跃、曹卫平、丁伟、王福胜、赵立云、陈军、黄海瑚、张劭纬、张丽华、艾满、袁喆超、陆凯冬、费春国、刘丰洁、冯纬、梅红运、李刚、王珉、张柯、黄卫国、冯岩、李建昌、刘崇华、游晓文、陈辉、洪礼法、柯永河、薛秀媛、郭旭、张河云、胡东冬、刘翱、林清、谭益升、聂灿华、颜小冬、徐望辉、黄伟国、黄春光、蔡金林、曾亮生、陶庆会、张辉、张九魁、康黎娜、彭亚锋、曾绮莹、佟芳荻、魏全胜、李奇、邹建国、温晚儿、杨代明、张鉴、肖文聪、应晓虹、吴毓炜、李蓉、冯恺、朱洪亮、刘振宇、钱志先、孙金生、鲁振、张银桃。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007年首次发布为 GB/T 20977—2007；
- 本次为第一次修订。

糕点质量通则

1 范围

本文件给出了糕点的产品分类，规定了糕点的原辅料、技术要求、检验规则、标志、包装、贮存、运输和销售，描述了糕点的试验方法。

本文件适用于除月饼和裱花蛋糕以外其他所有糕点的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 191 包装储运图示标志
GB/T 1355 小麦粉
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB/T 12140 糕点术语
GB/T 21270 食品馅料
GB/T 22474 果酱
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23780 糕点质量检验方法
GB/T 30645 糕点分类
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 12140 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

糕点分类应符合 GB/T 30645 的规定。

5 原辅料要求

5.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。