



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20977—2007

---

## 糕点通则

General technical requirement for the pastry

2007-06-04 发布

2007-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准是在国内贸易行业标准 SB/T 10222—1994《烘烤类糕点通用技术条件》、SB/T 10223—1994《油炸类糕点通用技术条件》、SB/T 10224—1994《水蒸类糕点通用技术条件》、SB/T 10225—1994《熟粉类糕点通用技术条件》、SB/T 10226—1994《月饼类糕点通用技术条件》、SB/T 10227—1994《糕点检验规则包装标志运输及贮存》、SB/T 10030—1992《蛋糕通用技术条件》、SB/T 10031—1992《片糕通用技术条件》、SB/T 10032—1992《桃酥通用技术条件》和 SB/T 10033—1992《中式糕点分类》的基础上制定。本标准实施之日起上述标准同时被替代。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准由中国商业联合会商业标准中心、哈尔滨商业大学、中国焙烤食品糖制品工业协会糕点专业委员会负责起草。国家食品质量监督检测中心、上海糖制品专业协会、北京焙烤食品糖制品协会、广州市产品质量监督检验所、广州市莲香楼、深圳安琪食品有限公司、北京好利来工贸有限公司、北京稻香村食品有限公司、哈尔滨秋林食品厂、东莞徐记食品有限公司、上海静安面包房有限公司、新疆麦趣尔食品有限公司、湖北安琪酵母股份有限公司、东莞市中堂广益食品添加剂实业有限公司、沈阳桃李食品有限公司、哈尔滨冠邦食品有限公司参加起草。

本标准主要起草人：张守文、张丽君、王伟明、宋全厚、汪国钧、张漪、吴玉璠、唐少珍、曾祥平、丁西泽、池向东、侯勇、马浩、黄雅萍、李刚、冷建新、梁嘉臻、吴学群、许武顺。

# 糕 点 通 则

## 1 范围

本标准规定了中式糕点的产品分类、要求、试验方法、检验规则和标签的要求。

本标准适用于中式糕点产品的生产、检验和销售。

本标准不适用于裱花蛋糕和月饼。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2762 食品中污染物限量

GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T 5009.5—2003 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定

GB 7099 糕点、面包卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 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、国家工商行政管理总局联合发布令第66号 零售商品称重计量监督管理办法

中华人民共和国卫生部 卫监发[2003]180号 散装食品卫生管理规范

## 3 分类

糕点按热加工和冷加工进行分类。

### 3.1 热加工糕点

#### 3.1.1 烘烤糕点

分为:酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、水油皮类、糖浆皮类、松酥皮类、硬酥皮类、发酵类、烘糕类、烤蛋糕类。

#### 3.1.2 油炸糕点

分为:酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、糯糍类。

#### 3.1.3 水蒸糕点

分为:蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类。

#### 3.1.4 熟粉糕点

分为:热调软糕类、印模糕类、切片糕类。