



# 中华人民共和国国家标准

GB 7100—2015

---

## 食品安全国家标准 饼 干

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 7100—2003《饼干卫生标准》。

本标准与 GB 7100—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 饼干”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

# 食品安全国家标准

## 饼 干

### 1 范围

本标准适用于饼干。

### 2 术语和定义

#### 2.1 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、油脂及其他原料,经调粉(或调浆)、成型、烘烤(或煎烤)等工艺制成的食品,以及熟制前或熟制后在产品之间(或表面、或内部)添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	无异嗅,无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

#### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25	GB 5009.227
注:酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。		