

ICS 67.060
X 28



中华人民共和国国家标准

GB/T 20980—2007

饼 干

Biscuit

2007-06-12 发布

2008-05-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
饼 干

GB/T 20980—2007

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2019年10月第二版

*

书号: 155066·1-29847

版权专有 侵权必究

前 言

本标准是在整合 QB/T 1433.1—2005《饼干 酥性饼干》、QB/T 1433.2—2005《饼干 韧性饼干》、QB/T 1433.3—2005《饼干 发酵饼干》、QB/T 1433.4—2005《饼干 压缩饼干》、QB/T 1433.5—2005《饼干 曲奇饼干》、QB/T 1433.6—2005《饼干 夹心饼干》、QB/T 1433.7—2005《饼干 威化饼干》、QB/T 1433.8—2005《饼干 蛋圆饼干》、QB/T 1433.9—2005《饼干 蛋卷及煎饼》、QB/T 1433.10—2005《饼干 装饰饼干》、QB/T 1433.11—2005《饼干 水泡饼干》、QB/T 1253—2005《饼干通用技术条件》和 QB/T 1254—2005《饼干试验方法》的基础上制定的。

自本标准实施之日起, QB/T 1433.1~1433.11—2005、QB/T 1253—2005 和 QB/T 1254—2005 同时作废。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准由中国焙烤食品糖制品工业协会组织起草。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、青岛股份有限公司、冠生园(集团)有限公司、开平市嘉士利食品有限公司、珠海市卡都九洲食品有限公司、上海达能饼干食品有限公司、顶新国际集团、广东万士发饼业有限公司、卡夫食品(中国)有限公司、广州市产品质量监督检验所、东莞徐记食品有限公司。

本标准主要起草人:陈岩、朱念琳、李培圩、楚大明、周荣智、周伟文、叶明、严坤熊、程缅、吴玉璠、马浩。

本标准首次制定。

饼 干

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。

本标准适用于各类饼干产品。

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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB 7100 饼干卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定方法(GB/T 12456—1990, neq ISO 750:1981)

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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

饼干 biscuit

以小麦粉(可添加糯米粉、淀粉等)为主要原料,加入(或不加入)糖、油脂及其他原料,经调粉(或调浆)、成型、烘烤(或煎烤)等工艺制成的口感酥松或松脆的食品。

3.2

酥性饼干 short biscuit

以小麦粉、糖、油脂为主要原料,加入膨松剂和其他辅料,经冷粉工艺调粉、辊压或不辊压、成型、烘烤制成的表面花纹多为凸花,断面结构呈多孔状组织,口感酥松或松脆的饼干。

3.3

韧性饼干 semi hard biscuit

以小麦粉、糖(或无糖)、油脂为主要原料,加入膨松剂、改良剂及其他辅料,经热粉工艺调粉、辊压、成型、烘烤制成的表面花纹多为凹花,外观光滑,表面平整,一般有针眼,断面有层次,口感松脆的饼干。

3.4

发酵饼干 fermented biscuit

以小麦粉、油脂为主要原料,酵母为膨松剂,加入各种辅料,经调粉、发酵、辊压、叠层、成型、烘烤制