



# 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。		

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

### 3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中熟制粮食制品(含焙烤类)的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(CFU/g) ≤	50				GB 4789.15
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。