



苏式糕点制作技艺

第八章 苏式糕点的标准体系

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院

1.原辅料标准——粮食类标准



生产苏式糕点所需粮食类原料主要有米粉、小麦粉、大豆、绿豆、赤豆等。主要标准如下：

● 米麦

- GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食
- GB/T 1354-2018 大米
- GB/T 1355-2021 小麦粉
- LS/T 3208-1993 糕点用小麦粉

● 豆类

- GB 1352-2023 大豆
- GB/T 10461-2008 小豆
- GB/T 10462-2008 绿豆

1.原辅料标准——油脂类标准



生产苏式糕点常用油脂类原料有植物性油脂、动物性油脂，少量使用油脂制品。主要标准如下：

● 植物性油脂

- GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 1534-2017 花生油
- GB/T 1535-2017 大豆油
- GB/T 1536-2021 菜籽油
- GB/T 1537-2019 棉籽油
- GB/T 8233-2018 芝麻油

● 动物性油脂

- GB 10146-2015 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 8937-2023 食用动物油脂 猪油

● 油脂制品

- GB 15196-2015 食品安全国家标准 食用油脂制品

1.原辅料标准——食糖、淀粉糖、蜂蜜标准



生产苏式糕点所需甜味料主要有食糖、淀粉糖、蜂蜜等。主要标准如下：

● 食糖

- GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 317-2018 白砂糖
- GB/T 1445-2018 绵白糖
- GB/T 35883-2018 冰糖
- GB/T 35884-2018 赤砂糖
- GB/T 35885-2018 红糖

● 淀粉糖

- GB 15203-2014 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20882.2-2021 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）
- GB/T 20882.4-2021 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
- GB/T 20883-2017 麦芽糖

● 蜂蜜

- GB 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜

1.原辅料标准——猪肉、蛋品、乳品标准



生产苏式糕点常用猪肉、蛋品、乳品等。主要标准如下：

● 猪肉

- GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2730-2015 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB/T 9959.2-2008 分割鲜冻猪瘦肉
- GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

● 蛋品

- GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB/T 42235-2022 蛋液质量通则
- GB/T 42237-2022 蛋粉质量通则

● 乳品

- GB 13102-2022 食品安全国家标准 浓缩乳制品
- GB 19301-2010 食品安全国家标准 生乳
- GB 19644-2024 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
- GB 19645-2010 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 19646-2010 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳

1.原辅料标准——蜜饯、干果、果仁标准



生产苏式糕点常用蜜饯、干果、果仁等。主要标准如下：

● 蜜饯

- GB 14884-2016 食品安全国家标准 蜜饯
- GB/T 10782-2021 蜜饯质量通则
- GH/T 1151-2017 糖桔饼

● 干果

- GB 16325-2005 干果食品卫生标准
- GB/T 5835-2009 干制红枣
- GB/T 22346-2023 栗产品质量等级
- NY/T 1504-2007 莲子

● 果仁

- GB 19300-2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 1532-2008 花生
- GB/T 11761-2021 芝麻
- GB/T 20398-2021 核桃坚果质量等级
- GB/T 20452-2021 仁用杏杏仁质量等级
- T/CNFIA 005.1-2019 坚果籽类食品质量等级 第1部分：生干核桃
- T/CNFIA 005.8-2019 坚果籽类食品质量等级 第8部分：生干杏核和杏仁
- T/CNFIA 005.9-2019 坚果籽类食品质量等级 第9部分：生干松籽
- T/CNFIA 005.10-2019 坚果籽类食品质量等级 第10部分：生干瓜子

生产苏式糕点常用天然色素和天然香料有玫瑰花、桂花、薄荷、香辛料等。主要标准如下：

- GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 32736-2016 干薄荷
- NY/T 1506-2015 绿色食品 食用花卉

1.原辅料标准——其它标准



● 饮用水

➤ GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

● 食品馅料

➤ GB/T 21270-2007 食品馅料

● 食用盐、酿造酱油、味精、鸡精

➤ GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精

➤ GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

➤ GB/T 5461-2016 食用盐

➤ GB/T 18186-2000 酿造酱油

➤ SB/T 10371-2003 鸡精调味料

2. 食品添加剂标准

随着人们对食品工业在安全卫生、感官性状、营养价值等方面的要求不断提升，防腐剂、抗氧化剂、膨松剂、香料香精、甜味剂、着色剂、营养强化剂等食品添加剂被逐步应用于苏式糕点生产中。主要标准如下：

- GB 2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 9685-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- GB 14880-2012 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 29938-2020 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 30616-2020 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 1886.245-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

3.有毒有害物质限量标准

在苏式糕点生产过程中，原辅料添加、工艺流程发生化学反应、生产环境污染等多种因素均可产生有毒有害物质，对食品安全有重要影响。根据苏式糕点生产、加工、包装、贮存、运输、销售的性质和特点，涉及标准主要如下：

- GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 29921-2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量

苏式糕点产品标准是为保证其实用价值，对其必须达到的某些或全部要求所作的规定，也是产品生产、质量检验、产品验收等的技术依据。主要标准如下：

- GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包
- GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB/T 19855-2023 月饼质量通则
- GB/T 20977-2007 糕点通则
- NY/T 1890-2021 绿色食品 蒸制类糕点
- NY/T 2108-2021 绿色食品 熟粉及熟米制糕点
- SB/T 10507-2008 年糕
- QB/T 8006-2024 年糕
- T/CGCC 28-2018 糕粉
- T/SZBX 081-2022 熟粉糕点

绝大多数苏式糕点为**预包装食品**。加强其**标签管理**，既能帮助消费者了解**营养成分、产品特征**等信息，引导消费者**科学认识食品**和**合理选择食品**，又能为食品监管部门**监督检查**提供重要依据。主要标准如下：

- GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

食品生产经营卫生规范从标准上明确了苏式糕点生产的基本条件和卫生要求，既是糕点企业保证食品安全的重要手段，又是糕点生产实施过程监管的技术依据。苏式糕点主要涉及食品生产、经营过程、冷链物流、餐饮服务等方面的卫生规范标准。主要标准如下：

- GB 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31605-2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

6.生产经营过程标准——流通过程标准



食品流通标准体系，提供了在流通过程中控制食品质量的重要手段，构筑了在流通过程中维护食品安全的有效屏障。苏式糕点主要涉及包装、贮藏、运输、销售等方面的流通标准。主要标准如下：

- GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8-2022 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.12-2022 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品
- GB 4806.13-2023 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 23350-2021 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 191-2008 包装储运图示标志
- GB/T 6388-1986 运输包装收发货标志
- GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 9174-2008 一般货物运输包装通用技术条件
- GB/T 23812-2009 糕点生产及销售要求
- GB/T 36911-2018 运输包装指南
- JJF 1070-2023 定量包装商品净含量计量检验规则

7.分析检验标准



结合苏式糕点的产品属性和主要特征，涉及的分析检验标准包括感官分析方法标准、理化检验方法标准、微生物检验方法标准3大类。主要标准如下：

● 感官分析标准

- GB/T 29605-2013 感官分析 食品感官质量控制导则

● 理化检验标准

- GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11-2024 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22-2016 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.227-2023 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229-2016 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 23780-2009 糕点质量检验方法

● 微生物检验标准

- GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4-2024 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5-2012 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.24-2003 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、蜜饯检验

8.存在问题



- 一是苏式糕点相关标准起草部门较多，组织协调性有待加强，科学合理性尚需完善。特别是国家、行业、地方、团体、企业等标准之间层次不清，存在交叉、重复、矛盾等问题，造成执行标准困难和监管尺度不一。
- 二是苏式糕点具有鲜明的地理属性和传统特色，不少字号商标为老字号品牌，不少能工巧匠为非遗传传承人。在严格执行国家标准的前提下，商务部门和行业协会应组织和引导生产单位对代表性产品制定地方、团体、企业等产品标准。
- 三是一些苏式糕点企业的规模化和组织化程度不高，部分从业人员的思想认识和文化水平不够先进，学习和执行标准的意识和能力亟待提高。商务部门和行业协会应加强对标准的宣传推广和对企业的教育培训，推进标准化建设。



苏式糕点制作技艺

第八章 苏式糕点的标准体系

主讲人：解鹏（研究员）

苏州农业职业技术学院食品科技学院