

ICS 67.060  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 7099—2003  
代替 GB 7099—1998

GB 7099—2003

## 糕点、面包卫生标准

Hygienic standard for pastry and bread

中华人民共和国  
国家标准  
糕点、面包卫生标准  
GB 7099—2003

\*

中国标准出版社出版  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

\*

开本 880×1230 1/16 印张 1/2 字数 8 千字

2004年2月第一版 2004年2月第一次印刷

印数 1—2 000

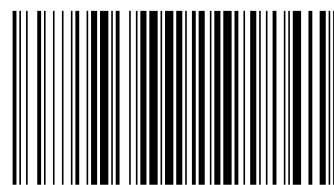
\*

书号: 155066·1-20343 定价 8.00 元

网址 [www.bzcb.com](http://www.bzcb.com)

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 7099-2003

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部  
中国国家标准化管理委员会 发布

表 1 理化指标

项 目	指 标
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5

## 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标	指 标	
		热加工	冷加工
菌落总数/(cfu/g)	≤	1 500	10 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤	30	300
霉菌计数/(cfu/g)	≤	100	150
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出	

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 的规定。

## 7 包装

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

## 8 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定,在产品的单位包装上要标明冷加工或热加工。

## 9 贮存及运输

9.1 运输:运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.2 贮存:产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.3 散装产品在贮存、运输及销售过程中要做到防尘、防污染,冷工艺产品要在低温条件下贮存、运输和销售。

## 10 检验方法

## 10.1 感官要求

取 50 g 以上样品观察其色泽、气味、滋味及组织状态是否正常,应符合感官指标 4.2 的要求。不得

## 前 言

本标准全文强制。

本标准代替 GB 7099—1998《糕点、面包卫生标准》。

本标准与 GB 7099—1998 相比主要修改如下:

——按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改;

——对原标准的结构进行了修改,增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求;

——将过氧化值计量单位由 meq/kg 修改为 g/100 g;

——增加了酸价的计量单位(KOH)mg/g。

本标准自实施之日起,GB 7099—1998 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位:北京市疾病预防控制中心、天津市食品卫生监督检验所、重庆市食品卫生监督检验所、山东省食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人:孟宪喜、张正、胡玉英、何中臣、王桂春、丁秀英、梁进。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

原标准 GBn 145 糕点卫生标准于 1981 年首次发布;1986 年将 GBn 145 第一次修订为 GB 7100《糕点、饼干、面包卫生标准》,GB 7099《裱花蛋糕卫生标准》于 1986 年首次发布;1998 年再次对 GB 7099 和 GB 7100 进行了修订,将 GB 7099 和 GB 7100 中的糕点、面包卫生标准合并为 GB 7099—1998《糕点、面包卫生标准》。