ICS 67.060
X 28

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20981—2021
代替 GB/T 20981—2007

# 面包质量通则

**General quality of bread**

2021-11-26 发布　　2022-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　发布

网站www.cnfw315.com
电话4006982315
刮涂层 查真伪

# 前　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 20981—2007《面包》。本标准与 GB/T 20981—2007《面包》相比主要技术变化如下：

——修改了规范性引用文件(见第 2 章,2007 年版的第 2 章)；

——修改了术语和定义(见第 3 章,2007 年版的第 3 章)；

——修改了产品分类(见第 4 章,2007 年版的第 4 章)；

——修改了感官要求(见 5.1,2007 年版的 5.1)；

——修改了理化要求(见 5.2,2007 年版的 5.3)；

——删除了卫生要求、食品添加剂和食品营养强化剂要求(见 2007 年版的 5.4、5.5)；

——删除了比容、卫生要求的检验方法(见 2007 年版的 6.5、6.6)；

——修改了检验规则(见第 7 章,2007 年版的第 7 章)；

——修改了标签要求(见第 8 章,2007 年版的第 8 章)；

——增加了冷冻储存的面包运输要求(见 10.4)；

——修改了贮存要求(见第 11 章,2007 年版的第 11 章)。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国焙烤制品标准化技术委员会(SAC/TC 488)归口。

本标准起草单位：中国焙烤食品糖制品工业协会、达利食品集团有限公司、福建盼盼食品有限公司、广州质量监督检测研究院、桃李面包股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、北京一轻食品集团有限公司、北京好利来工贸有限公司、北京味多美食品有限责任公司、北京稻香村食品有限责任公司、米旗食品股份有限公司、哈尔滨秋林食品有限责任公司、北京康贝尔食品有限责任公司、北京怡斯宝特面包工业有限公司、上海三辉麦风食品有限公司、安徽巴莉甜甜食品有限公司、安琪酵母股份有限公司、广西丹宝利酵母有限公司、谱尼测试集团股份有限公司。

本标准主要起草人：张九魁、魏立立、乐振窍、陈文华、冼燕萍、陈岩、吴学群、李奇、李晓军、黄利、郭亚萍、冯辉、李岩、马桂敏、朱姝、徐义慧、董剑、胡新平、周世伟、东思源、宋薇、陈汉金。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

——GB/T 20981—2007。

# 面包质量通则

## 1 范围

本标准规定了面包的术语和定义、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。

本标准适用于面包和面包干制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**面包 bread**

以小麦粉、酵母、水等为主要原料，添加或不添加其他配料，经搅拌、发酵、成型、醒发、熟制、冷却等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加其他配料等的食品。

## 4 产品分类

### 4.1 软式面包

组织松软、气孔较均匀的面包。

### 4.2 硬式面包

表皮较硬或有裂纹，内部组织柔软的面包。

### 4.3 起酥面包

层次清晰、口感酥软的面包。

### 4.4 调理面包

烤制成熟前或后在面包坯表面或内部添加奶油、食用油脂制品、蛋制品、肉制品、可可制品、果酱等配料的面包。

### 4.5 其他面包

除 4.1～4.4 以外的其他面包。

### 4.6 面包干制品

面包经切片或切段后烘烤或油炸，添加或不添加其他配料制成的口感松脆或酥脆的面包制品。

注：各类面包名称的中英文对照参见附录 A。

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 软式面包 | 硬式面包 | 起酥面包 | 调理面包 | 其他面包 | 面包干制品 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 形态 | 完整，饱满，具有产品应有的形态 | 完整，饱满，具有产品应有的形态，表皮或有裂口 | 饱满，多层，具有产品应有的形态 | 面包坯完整，饱满，具有产品应有的形态 | 具有产品应有的形态 | 具有产品应有的形态 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | | | | | |
| 组织 | 细腻，有弹性，气孔较均匀 | 内部组织柔软，有弹性 | 纹理较清晰，层次较分明 | 面包坯应具有该产品应有的组织结构 | 具有产品应有的组织 | 具有产品应有的组织 |
| 滋味与口感 | 具有发酵和熟制后的面包香味，松软适口，无异味 | 具有发酵和熟制后的面包香味，耐咀嚼，无异味 | 表皮松酥或酥软，内质松软，无异味 | 具有产品应有的滋味与口感，无异味 | 具有产品应有的滋味与口感，无异味 | 口感酥脆或松脆，无异味 |
| 杂质 | 正常视力范围内无可见的外来异物 | | | | | |

冷冻储存的面包按食用方法解冻后，应符合相应产品类别的要求。

### 5.2 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

| 项目 | | 软式面包 | 硬式面包 | 起酥面包 | 调理面包 | 其他面包 | 面包干制品 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 水分/% | ≤ | 50 | 45 | 40 | 50 | 55 | 6 |
| 酸度/(°T) | ≤ | 6 | | | | | — |

冷冻储存的面包按食用方法解冻后，应符合相应产品类别的要求。

### 5.3 净含量

预包装产品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味与口感，做出评价。

冷冻储存的面包应按食用方法解冻后进行感官检验。

### 6.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定，调理面包的取样应取面包坯部分。冷冻储存的面包应按食用方法解冻后进行检验。

### 6.3 酸度

按附录 B 规定的方法测定。

### 6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 抽样方法和数量

7.1.1 连续生产的同一班次、同一品种的产品为一批。

7.1.2 抽样数量应满足检验和留样的要求。

### 7.2 出厂或现场检验

7.2.1 产品出厂前应进行出厂检验，同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

7.2.2 出厂检验的项目包括：感官、净含量。生产企业应定期检测水分、酸度指标，确保产品符合本标准要求。

7.2.3 现场制作产品应不定期检测感官、净含量、水分、酸度等指标，确保产品符合本标准要求。

### 7.3 型式检验

7.3.1 正常生产时应每年进行一次型式检验，此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；
b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
e) 国家监管机构提出要求时。

7.3.2 型式检验的项目包括本标准中规定的全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本标准，判定该批产品符合本标准。出厂检验如有

不合格项目，可以再次取样复验，复验后仍不合格的，判定该批产品不符合本标准。

7.4.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本标准，判定型式检验符合本标准。型式检验如有不合格项目，可以再次取样复验，复验后仍不合格的，判定型式检验不符合本标准。

## 8 标签

标签上应按第4章的规定标识分类名称，冷冻储存的面包应标识产品食用方法（含解冻方法）。

## 9 包装

9.1 包装材料应符合相应的标准规定。

9.2 包装箱应清洁、干燥、严密、无异味、无破损。

## 10 运输

10.1 运输工具及车辆应清洁，且具有防晒、防雨措施。

10.2 运输过程中应防止曝晒、雨淋，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。

10.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压和挤压。

10.4 冷冻储存的面包运输过程的车厢内温度不得高于－18 ℃。

## 11 贮存

11.1 仓库内应保持清洁、通风、干燥、凉爽，有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害物品混放。

11.2 产品不应接触墙面或地面，堆放高度应以提取方便、不压坏包装及产品为宜。

11.3 面包应按产品标签贮存温度要求存放。冷冻储存的面包贮存温度应控制在－18 ℃以下。

11.4 生产冷冻储存的面包时，生产企业应对面包从包装后到移入冷冻库的时间进行管控，冷冻储存的面包应在规定的时间内移至冷冻库储存。

# 附 录 A
（资料性附录）
各类面包名称的中英文对照

各类面包名称的中英文对照表见表 A.1。

**表 A.1 各类面包名称的中英文对照表**

| 序号 | 面包中文名称 | 对应英文名称 |
|---|---|---|
| 1 | 软式面包 | soft bread |
| 2 | 硬式面包 | hard bread |
| 3 | 起酥面包 | puff bread |
| 4 | 调理面包 | prepared bread |
| 5 | 面包干制品 | dried bread products |

# 附 录 B
（规范性附录）
酸度的检验方法

## B.1 试剂

**B.1.1** 氢氧化钠标准溶液(0.1 mol/L)：按 GB/T 601 规定的方法配制与标定。

**B.1.2** 酚酞指示液(1%)：称取酚酞 1 g，溶于 60 mL 乙醇(95%)中，用水稀释至 100 mL。

**B.1.3** 无二氧化碳蒸馏水：将蒸馏水煮沸 10 min 左右，加盖冷却。

## B.2 仪器

**B.2.1** 天平：感量 0.1 g。

**B.2.2** 碱式滴定管：25 mL。

**B.2.3** 单标移液管：25 mL。

## B.3 分析步骤

称取面包本体中心部分 25 g，精确到 0.1 g，加入无二氧化碳蒸馏水 60 mL，用玻璃棒捣碎，移入 250 mL 容量瓶中，定容至刻度，摇匀。静置 10 min 后再摇 2 min，静置 10 min，用纱布或滤纸过滤。取滤液 25 mL 移入 200 mL 三角瓶中，加入酚酞指示液 2 滴～8 滴，用氢氧化钠标准溶液(0.1 mol/L)滴定至微红色 30 s 不褪色，记录消耗氢氧化钠标准溶液的体积。同时用蒸馏水做空白试验。

## B.4 分析结果的表述

酸度 $T$ 按式(B.1)计算：

$$T=\frac{c\times(V_1-V_2)}{m}\times 1\,000 \qquad \cdots\cdots(B.1)$$

式中：

$T$ ——酸度，单位为酸度(°T)；

$c$ ——氢氧化钠标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；

$V_1$ ——滴定试液时消耗氢氧化钠标准溶液的体积，单位为毫升(mL)；

$V_2$ ——空白试验消耗氢氧化钠标准溶液的体积，单位为毫升(mL)；

$m$ ——样品的质量，单位为克(g)。

## B.5 允许差

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值，应不超过 0.1°T。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
**面 包 质 量 通 则**
GB/T 20981—2021
*
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.net.cn
总编室:(010)68533533　发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销
*
开本 880×1230　1/16　印张 0.75　字数 16 千字
2021 年 11 月第一版　2021 年 11 月第一次印刷
*
书号:155066·1-66303　定价　16.00 元

如有印装差错　由本社发行中心调换
版权专有　侵权必究
举报电话:(010)68510107

GB/T 20981-2021

码上扫一扫　正版服务到