

# GB 7099-2015《糕点、面包》的学习体会

张锡云\*, 鲁燕骅, 张月盈

(省产品质量监督检验研究院, 昆明 650223)

**摘要:** GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》将于2016年9月22日实施,与GB 7099-2003相比,新标准修改了标准名称、范围、术语和定义、感官要求、理化指标及微生物指标。本文针对新标准与其他标准衔接、适用范围、项目设置及适用性等几个容易引起争议或误读的问题陈述了看法,供糕点生产、监管、检验相关人士参考。

**关键词:** 糕点; 面包; 标准

## Study notes for GB 7099-2015 National food safety standards-Pastry, Bread

ZHANG Xi-Yun\*, LU Yan-Hua, ZHANG Yue-Ying

(Yunnan Product Quality Supervision and Test Academy, Kunming 650223, China)

**ABSTRACT:** GB 7099-2015 National food safety standard- Pastry, bread will be implemented in September 22, 2016. Compared with GB 7099-2003, the new standard revised the standard name, scope, terms and definitions, sensory requirements, physical, chemical indicators and microbial indicators. This paper discussed some issues which were controversial and could easily lead to the misunderstanding, including the engagement between GB 7099-2015 and other standards, scope of application, setting and applicability on testing items and so on. This paper can be used as a reference document for professional persons engaged in pastry production, supervision and inspection.

**KEY WORDS:** pastry; bread; standards

## 1 引言

作为糕点类食品标准的基础,GB 7099新旧标准的更替备受关注。本文通过研读发现,新标准在微生物指标设置上有所进步,但仍存在不少问题,如适用范围不明确、项目设置考虑不周全、部分条款明显存在疏漏等。本文将所遇到的主要疑点和问题一一列出,并阐述了观点和建议。

## 2 新版GB 7099与其他相关标准的衔接

根据GB 7099-2015<sup>[1]</sup>对糕点和面包的定义,糕点、面包是经过熟制或熟制后再加工的、可以达到即食要求、无包装要求的食品,与其他糕点相关标准的范围存在部分不

同,衔接时需要注意。

GB/T 30645-2014《糕点分类》<sup>[2]</sup>按生产工艺分为热加工糕点和冷加工糕点,按产品区域特色分为中式糕点和西式糕点,与GB 7099-2015中的定义基本一致,但GB/T 30645还包括非即食生制品“生制糕团类”。

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》<sup>[3]</sup>分为07.01面包、07.02糕点,其中包括了GB 7099-2015所不包含的“糕点上彩装”。

GB 29921-2013<sup>[4]</sup>仅适用于预包装食品,而GB 7099却没有对糕点、面包是否包装作出要求,即裸装的糕点、面包不适用GB 29921。

《糕点生产许可证审查细则(2006版)》<sup>[5]</sup>包括了GB 7099-2015所不包含的“馅料”。

\*通讯作者:张锡云,助理工程师,主要研究方向为食品安全检测。E-mail: 1987536129@qq.com

\*Corresponding author: ZHANG Xi-Yun, Assistant Engineer, Yunnan Product Quality Supervision and Test Academy, No.23, Jiaochangdong Road, Kunming 650223, China. E-mail: 1987536129@qq.com

### 3 适用范围

GB 7099-2003<sup>[6]</sup>对糕点生产加工主体有限制条件,即生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8957<sup>[7]</sup>的规定。我们可以这样理解,即不符合 GB 8957 规定的生产者所加工出的糕点产品不适用 GB 7099-2003。

GB 7099-2015 对糕点生产加工主体没有限制条件,那么获得生产许可的企业、未获得生产许可的作坊或摊贩、现制现售的门店和餐饮单位等各种加工来源所生产出的糕点、面包均应符合 GB 7099-2015 的相关要求。

### 4 对酸价、过氧化值适用产品的理解

区别于 GB 7099-2003, GB 7099-2015 对酸价和过氧化值的检验增加了限制性条件,即仅适用于配料中添加油脂的产品,以突出监测重点,避免不必要的检测资源浪费。我们可以理解如下:

酸价、过氧化值是衡量食品中油脂酸败氧化程度的评价指标,那么只要食品中存在较高含量的油脂,就存在过度氧化从而变质的风险,也就应该将酸价、过氧化值设定为该食品必需的安全监测项目。GB 7099-2015 表 2 备注的“仅适用于配料中添加油脂的产品”可以理解为:①糕点加工的配料工序中添加油脂的产品;②糕点加工所需的配料生产过程中添加了油脂。评价油脂氧化的对象不能仅仅局限于添加的油脂,还应包括自然存在的油脂,如一些以核桃、杏仁、花生、瓜子等天然含较高油脂的食品为主要原料的糕点,无论糕点生产过程是否添加油脂,均应当检测酸价、过氧化值。

另外,GB 7099-2015 在酸价项目的设置上延续了 GB 7099-2003 的做法,未对不同的糕点、面包产品进行区别要求,突出问题就是该指标并不适用于以火腿、腊肉、干巴等腌腊肉制品为原料生产的糕点、面包;而在 GB 2730-2015《食品安全标准 腌腊肉制品》<sup>[8]</sup>中未对腌腊肉制品中的酸价做出要求,理由是腌腊肉制品必须经过腌制发酵达到既定风味,这个过程其实包含着油脂氧化,因此用评判油脂前期氧化的酸价项目来作为含有腌腊肉制品糕点的安全评价项目显然不合理,如果无条件强制执行,势必造成误判。

### 5 对微生物指标设置的理解

新版 GB 7099 在微生物指标的设置上取消了热加工和冷加工的区别,采用  $n5$  取样检测模式,使检测结果更客观、更具代表性。从标准值的设定上来看,相对于旧版 GB 7099,热加工糕点非致病菌限量全面放宽,冷加工糕点大肠菌群限量大幅度加严,体现了强化冷作车间操作人员卫生控制的目的。

新版 GB 7099 规定,菌落总数和大肠菌群不适用于现制现售糕点,而现今市面上现制现售糕点中很大一部分是

非预包装食品(GB 29921 仅适用于预包装食品),那么现制现售的裸装糕点仅有霉菌这一个微生物安全指标,可能无法体现标准合理、公平的初衷。本文提出如下建议:

①对于现制现售糕点的非致病菌项目和限量另行设置,可以不包含菌落总数,限量也可以适度放宽,但没有要求。

②应当修订 GB 29921 以弥补标准之间对接的空白,在致病菌限量上,对于预包装和裸装糕点应等同要求;对添加新鲜水果蔬菜、低温发酵火腿、发酵乳等配料的糕点产品应增加大肠埃希氏菌 O157:H7 的限量要求。

### 6 关于污染物限量和食品添加剂的理解

复配食品添加剂在糕点生产中被广泛使用,且 GB 26687-2011《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》<sup>[9]</sup>包含独立于 GB 2760 之外的特殊要求,因此 GB 7099-2015 中 3.6.1 条款应补充 GB 26687 的内容。

对比旧版 GB 7099,新版 GB 7099 按 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》<sup>[10]</sup>的限量要求,取消了总砷的限量,维持铅的原限量值为 0.5 mg/kg。需要注意的是,采用镀锡薄板容器包装的糕点需要检测锡(Sn),其限量值为 250 mg/kg。

### 7 关于新版 GB 7099 是否适合作为糕点生产执行标准的理解

依据 GB 7718-2011《预包装食品标签通则》问答(修订版)<sup>[11]</sup>中 3.5.4 关于产品标准代号标示的规定,即“产品标准可以是食品安全国家标准、食品安全地方标准、食品安全企业标准或其他国家标准、行业标准、地方标准和企业标准”,GB 7099-2015 可以作为糕点产品的生产执行标准。对此理解如下:

①食品安全标准是相关食品生产必须执行的标准,是基础性标准,而不是最高标准;

②食品生产除了遵循安全底线以外,更应当突出体现符合产品特点、更严格的质量要求,提升品质以满足更加广泛的消费需求,只要安全而忽视质量的想法是极端错误的;

③糕点分类和工艺极其繁复,诸如 GB/T 20977<sup>[12]</sup>、GB/T 20981<sup>[13]</sup>、GB/T 19855<sup>[14]</sup>之类的通用标准不可能面面俱到。

综合上述 3 点,建议糕点生产者优先考虑制定和使用更符合自身产品特点的企业标准;如产品属于通用性国标或地标范围内的类别,可以考虑使用这类标准。不建议糕点生产者将 GB 7099-2015 作为生产执行标准。

### 8 结 语

从发达国家以往历程来看,修订完善食品法规标准是一个极其复杂而漫长的过程,因此我国食品安全标准存

在或多或少的问题在所难免,是正常现象。本文基于糕点食品法规的客观现实,针对新标准与其他标准衔接、适用范围、项目设置及适用性等几个容易引起争议或误读的问题陈述了看法,供糕点生产、监管、检验相关人士参考。

#### 参考文献

- [1] GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包[S].  
GB 7099-2015 National food safety standard-Pastry, bread [S].
- [2] GB/T 30645-2014 食品安全国家标准 糕点分类[S].  
GB/T 30645-2014 National food safety standard-Classifications of pastry [S].
- [3] GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准[S].  
GB 2760-2014 National food safety standard-Standard for uses of food additives [S].
- [4] GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量[S].  
GB 29921-2013 National food safety standard-Maximum levels of pathogenic bacteria in the foods [S].
- [5] 人民共和国国家质量监督检验检疫总局. 糕点生产许可证审查细则(2006版)[Z].  
State Administration for Quality Supervision and Inspection and Quarantine of the People's Republic of China. Guidelines for pastry production license inspection (version 2006) [Z].
- [6] GB 7099-2003 糕点、面包卫生标准[S].  
GB 7099-2003 Hygienic standard for pastry and bread[S].
- [7] GB 8957-88 糕点厂卫生规范[S].  
GB 8957-88 Hygienic specifications of pastry factor [S].
- [8] GB 2730-2015 食品安全标准 腌腊肉制品[S].  
GB 2730-2015 National food safety standard-Cured meat product [S].
- [9] GB 26687-2011 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则[S].  
GB 26687-2011 National food safety standard-General guidelines for mixed food additiv [S].
- [10] GB 2762-2012 食品安全国家标准 食品中污染物限量[S].  
GB 2762-2012 National food safety standard-Maximum levels of contaminants in the foods [S].
- [11] 《预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)问答(修订版)[Z].  
Questions & answers (Revised Edition) for general standard of prepackaged foods labeling(GB 7718-2011) [Z].
- [12] GB/T 20977-2007 糕点通则[S].  
GB/T 20977-2007 General technical requirement for the pastry [S].
- [13] GB/T 20981-2007 面包[S].  
GB/T 20981-2007 Bread [S].
- [14] GB/T 19855-2015 月饼[S].  
GB/T 19855-2015 Moon cake [S].

(责任编辑:姚菲)

#### 作者简介



张锡云,助理工程师,主要研究方向为食品安全检测。  
E-mail: 1987536129@qq.com