



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20981—202×  
代替 GB/T 20981—2007

## 面包质量通则

General quality of bread

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 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、乐振穹、陈文华、洗燕萍、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。

### 3.2

#### 冷冻面包 frozen bread

按面包工艺加工、熟制、冷却、包装后,冷冻贮存,将产品中心温度降到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的面包。

## 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酥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

8.1 称量销售的产品的标签可不标识净含量。

8.2 标签上应按第4章的规定标识分类名称,冷冻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 冷冻面包运输过程的车厢内温度不得高于 $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

## 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。冷冻面包贮存温度应控制在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下,温度波动应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。

## 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:

$$T = \frac{c \times (V_1 - V_2)}{m} \times 1000 \quad \dots\dots\dots (B.1)$$

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。