



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.56—2003
代替 GB/T 5009.56—1996

糕点卫生标准的分析方法

Method for analysis of hygienic standard of pastry

2003-08-11 发布

2004-01-01 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

前 言

本标准代替 GB/T 5009.56—1996《糕点卫生标准的分析方法》。

本标准与 GB/T 5009.56—1996 相比主要修改如下：

——按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由北京市卫生防疫站负责起草。

本标准于 1985 年首次发布，1996 年第一次修订，本次为第二次修订。

糕点卫生标准的分析方法

1 范围

本标准规定了以面、糖、油、蛋及其他辅料为原料,经焙烤、蒸炸等加工制成的糕点、饼干、面包等的各项卫生指标的分析方法。

本标准适用于以面、糖、油、蛋及其他辅料为原料,经焙烤、蒸炸等加工制成的各种糕点、饼干、面包等的各项卫生指标的分析。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷和无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.30 食品中叔丁基羟基茴香醚(BHA)和 2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)的测定
- GB/T 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 7099 糕点、面包卫生标准
- GB 7100 饼干卫生标准

3 感官检查

- 3.1 取两块以上试样切开后观察,应具有各种糕点正常的色泽,不得有霉变及其他外来污染物。
- 3.2 取切开试样尝其味,不得有酸败、油哈等异味。
应符合 GB 7099 和 GB 7100 的规定。

4 理化检验

4.1 取样方法

称取 0.5 kg 含油脂较多的试样,面包、饼干等含脂肪少的试样取 1.0 kg,然后用对角线取四分之一或六分之二或根据试样情况取有代表性试样,在玻璃乳钵中研碎,混合均匀后放置广口瓶内保存于冰箱中。

4.2 试样处理

4.2.1 含油脂高的试样,如桃酥等:称取混合均匀的试样 50 g,置于 250 mL 具塞锥形瓶中,加 50 mL 石油醚(沸程:30℃~60℃),放置过夜,用快速滤纸过滤后,减压回收溶剂,得到油脂供测定酸价、过氧化值用。

4.2.2 含油脂中等的试样,如蛋糕、江米条等:称取混合均匀后的试样 100g 左右,置于 500 mL 具塞锥形瓶中,加 100 mL~200 mL 石油醚,以下按 4.2.1 自“放置过夜”起依法操作。

4.2.3 含油脂少的试样,如面包、饼干等:称取混合均匀后的试样 250 g~300 g 于 500 mL 具塞锥形瓶

中,加入适量石油醚浸泡试样,以下按 4.2.1 自“放置过夜”起依法操作。

4.3 酸价

按 GB/T 5009.37 操作。

如油脂量少时,可改用氢氧化钾标准滴定溶液[$c(\text{KOH})=0.0500 \text{ mol/L}$]滴定。

如无氢氧化钾标准溶液,改用氢氧化钠溶液滴定时,系数仍乘 56.11。

4.4 过氧化值

按 GB/T 5009.37 操作。

4.5 水分

按 GB/T 5009.3 操作。

4.6 砷

按 GB/T 5009.11 操作。

4.7 铅

按 GB/T 5009.12 操作。

4.8 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 操作。

4.9 食品添加剂

4.9.1 防腐剂

按 GB/T 5009.29 操作。

4.9.2 抗氧化剂

按 GB/T 5009.30 操作。

4.9.3 着色剂

按 GB/T 5009.35 操作。