GB/T 20980-2007《饼干》国家标准第1号修改单

（征求意见稿）编制说明

一、修改背景

GB/T 20980-2007《饼干》国家标准实施至今已十年有余。十余年间，该标准在规范行业，指导生产等方面都起到了巨大的作用。但饼干行业的发展日新月异，目前不少生产企业已不再使用膨松剂、改良剂等添加剂，而是通过改进生产工艺，调整食品原料，尽量减少食品添加剂的使用，生产的产品尽量满足人们的健康需求。

二、编制过程

中国焙烤食品糖制品工业协会通过调查研究饼干企业实际生产情况，广泛征求各有关方面意见，并结合行业现状及现行的规章制度，2019年2月28日完成了GB/T 20980-2007《饼干》国家标准第1号修改单（征求意见稿）的编写工作。

三、修改依据

《食品安全法》第四十条规定：“食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂”。目前，GB 2760-2014 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》是我国现行有效的食品安全国家标准，国内食品生产中添加剂的使用应按GB 2760执行。

此外，根据GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》“2.1 饼干”的定义：以谷类粉（和/或豆类、薯类粉）等为主要原料，添加或不添加糖、油脂及其他原料，经调粉（或调浆）、成型、烘烤（或煎烤）等工艺制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品之间（或表面、或内部）添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品”，该定义没有规定食品添加剂的使用；该标准“3.6.1”明确了：“食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定”。

GB/T 20980-2007《饼干》中“5.9”也已明确了“食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定”。因此，GB/T 20980-2007《饼干》“第3章 术语和定义”不应再规定食品添加剂的使用。

四、修改内容

将“第3章 术语和定义”相关表述（见下表）修改为“添加或不添加其他原料”。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 章条号 | 相关表述 |
| 1 | 3.2 酥性饼干 | 加入膨松剂和其他辅料 |
| 2 | 3.3 韧性饼干 | 加入膨松剂、改良剂及其他辅料 |
| 3 | 3.6 曲奇饼干 | 加入膨松剂及其他辅料 |
| 4 | 3.8 威化饼干 | 加入乳化剂、膨松剂等辅料 |
| 5 | 3.9 蛋圆饼干 | 加入膨松剂、香精等辅料 |
| 6 | 3.10 蛋卷 | 添加或不添加油脂，加入膨松剂、改良剂及其他辅料 |
| 7 | 3.11 煎饼 | 添加或不添加油脂，加入膨松剂、改良剂及其他辅料 |
| 8 | 3.13 水泡饼干 | 加入膨松剂 |