



中华人民共和国国家标准

GB/T 23780—2025

代替 GB/T 23780—2009

糕点质量检验方法

Test methods for pastry quality

2025-06-30 发布

2026-01-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 23780—2009《糕点质量检验方法》，与 GB/T 23780—2009 相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 删除了术语和定义(见 2009 年版的第 3 章)；
- 增加了总则(见第 4 章)；
- 更改了标签的检验方法(见 5.2, 2009 年版的 4.2)；
- 删除了样品处理方法(见 2009 年版的 4.4)；
- 删除了单、双糖、酸价、过氧化值、铝、总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁、微生物、食品添加剂的检测方法(见 2009 年版的 4.5.3、4.6、4.7)；
- 增加了酸度、灰分、含砂量、片厚、相对密度、白度的检测方法(见 5.4.4、5.4.6、5.4.7、5.4.11、5.4.12、5.4.13)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国焙烤制品标准化技术委员会(SAC/TC 488)归口。

本文件起草单位：上海市质量监督检验技术研究院、上海海融食品科技股份有限公司、天津市食品安全检测技术研究院、浙江华才检测技术有限公司、广电计量检测(湖南)有限公司、上海食品科技学院、浮山县综合检验检测中心、联检(山东)科技有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、东莞徐记食品有限公司、唇动食品股份有限公司、南京市食品药品监督检验院、广州质量监督检测研究院、利诚检测认证集团股份有限公司、中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会、天津鸿宝祥食品科技有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、广东广益科技实业有限公司、广东荣诚食品有限公司、运城市福同惠食品有限公司、天津桂发祥十八街麻花食品股份有限公司、济宁海关综合技术服务中心、山东巴比熊食品有限公司、广东嘉士利食品集团有限公司、福建省奇滋美食品有限公司、实朴检测技术(上海)股份有限公司、品测(上海)检测科技有限公司、赣州市惊华菲尔雪食品有限公司、安徽科博产品检测研究院有限公司、浙江一派食品有限公司、北京鲍才胜餐饮管理有限公司、郑州国准检测技术有限公司、福建禾川科技有限公司、浙江山山家食品产业发展有限公司、浙江邵永丰成正食品有限公司、浙江善蒸坊食品股份有限公司、浙江德辉食品有限公司、广东新盟食品有限公司。

本文件主要起草人：马跃龙、黄海瑚、张洁、寥杰、沈春燕、李迎芳、席少华、姜燕、梁军、李秀英、马浩、陈洪杰、凌睿、冼燕萍、孟嫚、刘振宇、鲁振、魏立立、周连坤、陈召桂、吴洁伊、梁展韬、刘维雄、刘跃、李路、倪永付、苗文青、梁孟、林秋华、虞太六、梁爱勇、曾亮生、林赤瑜、骆桂兰、鲍才胜、张建、章傲、徐成正、蓝锦国、黄雪梅、潘结俭、范楷杰。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009 年首次发布为 GB/T 23780—2009；
- 本次为第一次修订。

糕点质量检验方法

1 范围

本文件描述了糕点感官、标签、净含量及理化指标的检验方法。
本文件适用于糕点生产、销售中的质量检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.230 食品安全国家标准 食品中羰基价的测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB/T 22427.6 淀粉白度测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 总则

本文件所用试剂和水，除特别说明，均指分析纯试剂和 GB/T 6682 中规定的三级水及以上试验用水。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

5 产品检验

5.1 感官

将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用目测检查形态、色泽；然后用餐刀按四分法切开，观察组织、杂质；品尝滋味，做出评价。

5.2 食品标签

按照相关标准及规定进行检验。