

GB/T 20980-2007《饼干》国家标准

第1号修改单（报批稿）

针对标准文本中“第3章 术语和定义”的相关表述进行修改。

一、“3.2 酥性饼干”中的“加入膨松剂和其他辅料”修改为“添加或不添加其他原料”。具体修改为：

3.2

酥性饼干 short biscuit

以小麦粉、糖、油脂为主要原料，添加或不添加其他原料，经冷粉工艺调粉、辊压或不辊压、成型、烘烤制成的表面花纹多为凸花，断面结构呈多孔状组织，口感酥松或松脆的饼干。

二、“3.3 韧性饼干”中“加入膨松剂、改良剂及其他辅料”修改为“添加或不添加其他原料”。具体修改为：

3.3

韧性饼干 semi hard biscuit

以小麦粉、糖（或无糖）、油脂为主要原料，添加或不添加其他原料，经热粉工艺调粉、辊压、成型、烘烤制成的表面花纹多为凹花，外观光滑，表面平整，一般有针眼，断面有层次，口感松脆的饼干。

三、“3.6 曲奇饼干”中“加入膨松剂及其他辅料”修改为“添加或不添加其他原料”。具体修改为：

3.6

曲奇饼干 cookie

以小麦粉、糖、糖浆、油脂、乳制品为主要原料，添加或不添加其他原料，经冷粉工艺调粉、采用挤注或挤条、钢丝切割或辊印方法中的一种形式成型、烘烤制成的具有立体花纹或表面有规则波纹的饼干。

四、“3.8 威化饼干”中“加入乳化剂、膨松剂等辅料”修改为“添加或不添加

其他原料”。具体修改为：

3.8

威化饼干 wafer

以小麦粉（或糯米粉）、淀粉为主要原料，添加或不添加其他原料，经调浆、浇注、烘烤制成多孔状片子，通常在片子之间添加糖、油脂等夹心料的两层或多层的饼干。

五、“3.9 蛋圆饼干”中“加入膨松剂、香精等辅料”修改为“添加或不添加其他原料”。具体修改为：

3.9

蛋圆饼干 macaroon

以小麦粉、糖、鸡蛋为主要原料，添加或不添加其他原料，经搅打、调浆、挤注、烘烤制成的饼干。

六、“3.10 蛋卷”中“添加或不添加油脂，加入膨松剂、改良剂及其他辅料”修改为“添加或不添加其他原料”。具体修改为：

3.10

蛋卷 egg roll

以小麦粉、糖、鸡蛋为主要原料，添加或不添加其他原料，经调浆、浇注或挂浆、烘烤卷制而成的蛋卷。

七、“3.11 煎饼”中“添加或不添加油脂，加入膨松剂、改良剂及其他辅料”修改为“添加或不添加其他原料”。具体修改为：

3.11

煎饼 crisp film

以小麦粉（可添加糯米粉、淀粉等）、糖、鸡蛋为主要原料，添加或不添加其他原料，经调浆或调粉、浇注或挂浆、煎烤制成的饼干。

八、“3.13 水泡饼干”中“加入膨松剂”修改为“添加或不添加其他原料”。具体修改为：

3.13

水泡饼干 sponge biscuit

以小麦粉、糖、鸡蛋为主要原料，添加或不添加其他原料，经调粉、多次辊压、成型、热水烫漂、冷水浸泡、烘烤制成的具有浓郁蛋香味的疏松、轻质的饼干。