

GB/T 20980-2007《饼干》国家标准第1号修改单 (报批稿)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，归口单位为全国焙烤制品标准化技术委员会（SAC/TC488），该标准“第3章 术语和定义”规定酥性饼干、韧性饼干、曲奇饼干、威化饼干、蛋圆饼干、蛋卷、煎饼、水泡饼干需要添加膨松剂。该标准实施至今已十年有余，在规范行业、指导生产等方面都发挥了巨大作用。但饼干行业的发展日新月异，不少生产企业现已不再使用膨松剂、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，以更好满足人们的健康需求。鉴于此，该标准也于2018年底获批立项修订，但是近期国家标准委和SAC/TC488秘书处分别收到一些关于“饼干中是否必须添加膨松剂”的公众留言和咨询，为了及时妥善解决该问题，提出研制该标准的第1号修改单。

二、编制过程

标准修改单起草单位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）及其编制说明的编写工作。

2019年3月1日—2019年4月1日，分别在全国焙烤制品标准化技术委员会（SAC/TC488）秘书处承担单位广州质量监督检测研究院和修改单起草单位中国焙烤食品糖制品工业协会挂网公开征求意见；同时向政府部门、行业协会、企业、科研机构、检验检测机构和消费者代表发送58份征求意见稿。共收到9份回函，其中3份有回复意见，没有收到“不同意”的意见回复。经工作小组认真研讨，处理意见为：采纳1份，部分采纳2份，具体见《国家标准修改单征求意见稿处理汇总表》。

2019年4月8日—2019年4月20日，在国家标准委网络工作平台上进行全体委员的通过性投票。在系统表决中，应参与表决委员41人，实际参与表决

委员为 40 人，占比为 97.6%，赞成票为 40 票，不赞成票和弃权票均为 0，符合国标委的相关规定，表决结果为同意秘书处提出的修改单内容，表决结果有效。

2019 年 4 月 22 日——2019 年 4 月 26 日，组织中国商业联合会、国家食品安全风险评估中心、中国焙烤食品糖制品工业协会、相关企业和检测机构代表等共 11 人组成函审专家组，对“GB/T 20980-2007《饼干》国家标准第 1 号修改单（送审稿）”进行函审，对 SAC/TC488 提出的修改单意见、开展的相关工作（包括提出修改内容、编写编制说明、公开征求意见、委员表决等）、报送的相关材料等予以审查。函审专家组经认真审阅和质询后，一致同意秘书处提出的修改单内容，并呈请国家标准委尽快批复，以满足生产企业需求。

2019 年 4 月 28 日，形成《国家标准送审稿函审结论表》，完成修改单报批稿及其编制说明，组织整理有关材料，呈请主管部门中国轻工业联合会审批，然后提交报批材料。

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）对应修改为“添加或不添加

其他原料”。具体内容请见报批稿。

序号	章条号	相关表述	对应修改为
1	3.2 酥性饼干	加入膨松剂和其他辅料	添加或不添加其他原料
2	3.3 韧性饼干	加入膨松剂、改良剂及其他辅料	添加或不添加其他原料
3	3.6 曲奇饼干	加入膨松剂及其他辅料	添加或不添加其他原料
4	3.8 威化饼干	加入乳化剂、膨松剂等辅料	添加或不添加其他原料
5	3.9 蛋圆饼干	加入膨松剂、香精等辅料	添加或不添加其他原料
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	添加或不添加其他原料
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	添加或不添加其他原料
8	3.13 水泡饼干	加入膨松剂	添加或不添加其他原料