



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—××××

休闲食品术语

Snack food terminology

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国休闲食品标准化技术委员会(SAC/TC 490)提出并归口。

本标准起草单位:浙江省质量检测科学研究院、蜡笔小新(福建)食品工业有限公司。

本标准主要起草人:张慧、陈小珍、姜侃、张渤、翁晨辉。

休闲食品术语

1 范围

本标准界定了休闲食品的术语。
本标准适用于休闲食品的生产、流通、销售、教学、科研及其他相关领域。

2 一般术语

2.1

休闲食品 snack food

以谷类、食糖类、果蔬类、坚果与籽类、薯类、水产类、肉类、豆类、食用菌类、乳类、蛋类等为主要原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,采用相关工艺制成的,人们主要在闲暇或休息时食用的非主食类、非菜肴类即食食品。

3 产品术语

3.1

膨化食品 puffed food

以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料,采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。
[GB 17401—2014,定义 3.1]

3.2

果冻 jelly

以水、食糖等为主要原料,辅以增稠剂等食品添加剂,添加或不添加果蔬制品、乳及乳制品等原料,经溶胶、调配、灌装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品。
[GB 19299—2015,定义 2.1]

3.3

蜜饯 preserved fruit

以果蔬等为主要原料,添加(或不添加)食品添加剂和其他辅料,经糖或蜂蜜或食用盐腌制(或不腌制)等工艺制成的制品。
[GB/T 10782—2006,定义 2.1]

3.4

糖果 candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的固态、半固态或液态甜味食品。
[GB/T 31120—2014,定义 2.1]

3.5

坚果和籽类食品 nuts and seeds foods

以坚果、籽类或籽仁等为主要原料,经加工制成的食品。
[GB 19300—2014,定义 2.1]

3.6

饼干 biscuit

以谷粉类和或豆类、薯粉类等为主要原料,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。

[GB 7100—2015,定义 2.1]

3.7

果蔬干制品 dried fruits and vegetables

以水果、蔬菜为主要原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,经相关工艺制成的休闲食品。

3.8

薯类食品 potato products

以甘薯、马铃薯等薯类为主要原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,经相关工艺制成的休闲食品。

3.9

水产制品 aquatic products

以水产品为主要原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,经相关工艺制成的休闲食品。

3.10

肉制品 meat products

以畜、禽肉为主要原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,经相关工艺制成的休闲食品。

3.11

豆制品 soy products

以大豆或杂豆为主要原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,经相关工艺制成的休闲食品。

3.12

食用菌制品 edible fungi

以食用菌为主要原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,经相关工艺制成的休闲食品。

3.13

乳制品 milk products

以乳或乳粉等为主要原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,经相关工艺制成的休闲食品。

3.14

蛋制品 egg products

以鲜蛋为原料,添加(或不添加)辅料或食品添加剂,经相关工艺制成的休闲食品。

3.15

冷冻饮品 frozen drinks

以饮用水、食糖、乳、乳制品、果蔬制品、豆类、食用油脂等其中的几种为主要原料,添加或不添加辅料或食品添加剂,经配料、巴士杀菌或灭菌、凝冻或冷冻等工艺制成的固态或半固态休闲食品。

3.16

糕点 pastry

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料,添加或不添加其他原料,经调制、成型、熟制等工序制成的休闲食品,以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的休闲食品。

4 加工和生产工艺术语

4.1

膨化 puffing

原料受热或压差变化后使体积膨胀或结构疏松的过程。

[GB 17401—2014,定义 2.2]

4.2

溶胶 sol

增稠剂经溶剂调配、加热等工序,使胶体粒子以悬浮状态存在于溶剂中形成液体胶体的过程。

4.3

腌制 salting

以食用盐或糖或蜂蜜或有机酸等为主要腌渍成分,或添加适量香辛料、食品添加剂等辅助调味料,对原料进行腌渍入味的加工过程。

4.4

炒制 stir-frying

原料与或不与导热介质如食用盐等混和在炒制设备内,边加热边翻动的加工过程。

4.5

焙烤 baking

原料在介质燃点之下的温度范围,通过干热(烘)的方式脱水熟化的过程。

4.6

烧烤 roasting

将原料置于木炭、电加热装置或其他热源中烤制熟化的过程。

4.7

油炸 deep-frying

将原料置于一定温度的油脂中进行加工的过程。

4.8

干制 drying

采取自然干燥或人工干燥的方式,使原料或半成品降低水分的过程。

4.9

真空加工 vacuum processing

在真空负压的环境中,对原料进行冷冻、煮制、腌制、油炸或调味等的加工过程。

4.10

微波加工 microwave processing

采用微波技术,使物料熟化、膨化或快速均匀干燥的过程。

4.11

调味 flavoring

原料在加工过程中,添加一种或多种调味料或香辛料,形成各种不同风味的产品的过程。

4.12

发酵 ferment

在微生物作用下对物质进行分解的过程。

[GB/T 19480—2009,定义 4.26]

4.13

熏制 smoking

利用木材、木屑、茶叶、糖等材料不完全燃烧而产生的熏烟或使用烟熏液使原料增添特有的熏烟风味的一种方法。

4.14

卤制 stewing in soy sauce

主料配以辅料,加热或不加热,确保产品入味均匀的过程。

4.15

凝冻 congelation

将原料置于低温下,经快速搅拌,形成密布细微气泡的体积膨化并疏松的凝结体的过程。

4.16

硬化 hardening

将罐装和包装后的冷冻饮品迅速置于－25℃以下的低温下,经过一定时间冷冻,品温保持在－18℃以下,以固定其组织状态,并使其硬度增加的过程。

参 考 文 献

[1] GB 7100—2015 食品安全国家标准 饼干

[2] GB/T 10782—2006 蜜饯通则

[3] GB 17401—2014 食品安全国家标准 膨化食品

[4] GB 19299—2015 食品安全国家标准 果冻

[5] GB 19300—2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

[6] GB/T 19480—2009 肉与肉制品术语

[7] GB/T 31120—2014 糖果术语

索 引

汉语拼音索引

B

焙烤	4.5
饼干	3.6

C

炒制	4.4
----------	-----

D

蛋制品	3.14
豆制品	3.11

F

发酵	4.12
----------	------

G

干制	4.8
糕点	3.16
果冻	3.2
果蔬干制品	3.7

J

坚果和籽类食品	3.5
---------------	-----

L

冷冻饮品	3.15
卤制	4.14

M

蜜饯	3.3
----------	-----

N

凝冻	4.15
----------	------

P

膨化	4.1
----------	-----

膨化食品	3.1
------------	-----

R

溶胶	4.2
肉制品	3.10
乳制品	3.13

S

烧烤	4.6
食用菌制品	3.12
薯类食品	3.8
水产制品	3.9

T

糖果	3.4
调味	4.11

W

微波加工	4.10
------------	------

X

休闲食品	2.1
熏制	4.13

Y

腌制	4.3
硬化	4.16
油炸	4.7

Z

真空加工	4.9
------------	-----

英文对应词索引

A	
aquatic products	3.9
B	
baking	4.5
biscuit	3.6
C	
candy	3.4
congelation	4.15
D	
deep-frying	4.7
dried fruits and vegetables	3.7
drying	4.8
E	
edible fungi	3.12
egg products	3.14
F	
ferment	4.12
flavoring	4.11
frozen drinks	3.15
H	
hardening	4.16
J	
jelly	3.2
M	
meat products	3.10
microwave processing	4.10
milk products	3.13
N	
nuts and seeds foods	3.5
P	
pastry	3.16

potato products	3.8
preserved fruit	3.3
puffed food	3.1
puffing	4.1

R

roasting	4.6
----------	-----

S

salting	4.3
smoking	4.13
snack food	2.1
sol	4.2
soy products	3.11
stewing in soy sauce	4.14
stir-frying	4.4

V

vacuum processing	4.9
-------------------	-----

