

主管：国家质量监督检验检疫总局 主办：中国标准化研究院 中国标准化协会

2013年
总第551期

01

标准生活

STANDARD LIVING

有标准
好生活



烘焙里的标准 Baking Standard



3 2684 6808 3

中国标准化杂志社
China Standardization Press

ISSN 1674-5701



9 771674 570120

WWW.CSPRESS.COM.CN

万方数据

主管单位 Administrated by
 国家质量监督检验检疫总局
 General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of P.R.C

主办单位 Hosted by
 中国标准化研究院
 China National Institute of Standardization
 中国标准化协会
 China Association for Standardization

出版单位 Published by
 《中国标准化》杂志社
 China Standardization Press

出品人 Publisher
 王忠敏 Wang Zhongmin

社长兼总编辑 President & Chief Editor
 赵宏春 Zhao Hongchun

副社长 Vice-President
 刘智洋 Liu Zhiyang 郭凯 Guo Kai

社长助理 Assistant President
 程丽纯 Cheng Lichun

责任编辑 Editor 助理编辑 Assistant Editor
 姚希 Yao Xi 唐维 Tang Wei 延婧 Yan Jing

美术编辑 Art Editor
 封云 Feng Yun 杨红钰 Yang Hongyu

社址 Address
 北京市朝阳区安立路66号安立花园写字楼B座10层
 10th Floor, Anli Garden Office Building B, No.66 Anli Road,
 Chaoyang District, Beijing
 邮编 100101
 网址 www.cspress.com.cn
 电话 Tel 010-64906751, 64906452-8063
 传真 Fax 010-64906821
 邮箱 E-mail bzsh@cspress.com.cn
 事业发展部 Marketing Department 010-64906643

刊号 Serial Number
 CN11-5800/G0

ISSN 1674-5701

邮发代号 Postal Subscription Code 2-663

广告经营许可证号 Number of Advertising Business License
 京昌工商广字 第0019号 No.0019

总发行处 Circulation
 北京报刊发行局 Beijing Newspapers & Magazine Distribution Bureau

订阅处 Subscription
 各地邮局 Subscribe in Local post office

定价 Price
 每期20元 全年12期240元 ¥20, 12 Issues Per Year ¥240

法律顾问 Legal Advisor
 北京市京伦律师事务所 赵笑天 (010) 68938188
 Beijing King Virtue Attorneys At Law Zhao Xiaotian (010) 68938188
 印刷 Printing
 中煤彩印 ZhongMei Printing Co., Ltd.

版权声明:
 1. 转载文章的作者请与本刊联系, 以奉稿酬。
 2. 所发表文章的真实性、合法性等由作者本人负责。
 3. 未经本刊书面同意, 不得以任何形式转载、使用所发表的文章及图片。
 4. 本刊所登文章版权归本编辑部所有, 如有任何版权事宜, 请与本刊联系。



06 关注 烘焙里的标准

08 释义

烘焙食品

烘焙又称焙烤, 是食品成型、熟制的一种方法, 包括现今的烧、烤、烙等方式。焙烤食品是指以谷物, 主要为小麦面粉为主要原料, 采用焙烤的方式进行定型和熟制的一大类食品。

10 文化

烘焙文化由来已久

任何文化的发展必然会带来观念的变革, 而观念的变革必然会改变消费方式, 也必然使经济发展模式产生变化, 这就是文化的力量。

14 行业

烘焙行业挑战与机遇并存

烘焙食品行业自改革开放以来得到较快发展, 2012年呈现出健康、快速、可持续发展的良好态势。中国烘焙业迎来了灿烂的美好时代。

18 市场

烘焙市场巨大 前景广阔

蕴含巨大商机的烘焙行业“蛋糕”, 背后所深藏的经济效益让生产企业为之不断努力, 形成了巨大的行业市场。

22 标准

焙烤标准技术研究机构

全国焙烤制品标准化技术委员会于2009年11月20日成立, 共有委员31名, 委员单位由中国轻工业联合会、中国商业联合会、焙烤产业生产企业(包括食品馅料及食品添加剂生产企业)、专业行业协会、质检机构、高等院校组成, 有一定的行业及地域代表性。标委会秘书处由广州市质量监督检测研究院承担。



封面图片提供:
李浩西点艺术(北京)工作室



01 卷首语

享受食品安全 享受烘焙美食

58 地理标志产品撷英

通江银耳 菌中之冠

64 标准视窗

“另类标准”之我见

浅谈能效标识制度与质检强国

69 标准ABC

食品安全与消费·饮料篇

87 “博”聊生活

期盼“烘烤”慢生活

微博上的年终总结

等待一朵花开

白雪穿庭伴读书

91 春节特别提示

乘坐滚梯要安全 握紧扶手是关键

26 聚焦

焙烤食品常见问题分析与解决

反式脂肪酸的现状及其应对措施

烘焙行业的“土洋”大战

36 实践

事事有标准 人人守规则

广州利口福公司践行标准化

40 故事

烘焙, 这样开始

罗马和希腊的历史也曾记录了蛋糕的制作, 但据食品历史学家们的记录, 第一个熟练的面包师(蛋糕师)应该是早期的埃及人, 也是最先把烘烤作为一种艺术的民族。

44 小常识

52 不可不知