



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—202×

## 休闲食品术语

Snack food terminology

××××-××-××发布

××××-××-××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。

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。

本文件由全国休闲食品标准化技术委员会(SAC/TC 490)提出并归口。

本文件起草单位：浙江省产品质量安全科学研究院、浙江方圆检测集团股份有限公司、浙江科技学院、蜡笔小新(福建)食品工业有限公司、深圳斯坦达咨询有限公司、中国商业联合会。

本文件主要起草人：陈小珍、张水锋、张慧、盛华栋、姜侃、张渤、刘振宇、翁晨辉、陈洪波、刘敏芳、李竹赟、戴珏如。

# 休闲食品术语

## 1 范围

本文件界定了休闲食品的术语。

本文件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 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

## 3 一般术语

### 3.1

#### 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。

## 4 产品术语

### 4.1

#### 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。

[来源:GB 17401—2014,2.1]

### 4.2

#### 果冻 **jelly**

以水、食糖和(或)淀粉糖等为主要原料,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。

[来源:GB/T 19883—2018,3.1]

### 4.3

#### 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,经糖或蜂蜜或食盐腌制(或不腌制)等工艺制成的制品。

[来源:GB/T 10782—2021,3.1]

### 4.4

#### 糖果 **candy**

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的甜味食品。

[来源:GB 17399—2016,2.1]

4.5

**坚果与籽类食品 nut and seed food**

以坚果、籽类或其籽仁等为主要原料,经加工制成的食品。

[来源:GB 19300—2014,2.1]

4.6

**饼干 biscuit**

以谷类粉(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。

[来源:GB 7100—2015,2.1]

4.7

**休闲果蔬干制品 dried fruit and vegetable snack food**

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

4.8

**休闲薯类食品 potato product snack food**

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。

4.9

**休闲水产制品 aquatic product snack food**

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。

4.10

**休闲肉制品 meat product snack food**

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。

4.11

**休闲豆制品 soy product snack food**

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。

4.12

**休闲食用菌制品 edible fungi snack food**

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。

4.13

**休闲乳制品 milk product snack food**

以生鲜牛(羊)乳及其制品为主要原料,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。

4.14

**休闲蛋制品 egg product snack food**

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。

4.15

**休闲冷冻饮品 frozen drink snack food**

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、巴氏杀菌或灭菌、凝冻或冷冻等工艺制成的固态或半固态休闲食品。

4.16

**休闲糕点 pastry snack food**

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或食品添加

剂,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。

## 5 加工和生产工艺术语

### 5.1

#### 膨化 **puffing**

原料受热或压差变化后使体积膨胀或组织疏松的过程。

[来源:GB 17401—2014,2.2]

### 5.2

#### 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。

### 5.3

#### 腌制 **curing**

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。

### 5.4

#### 炒制 **stir-frying**

原料与或不与导热介质(如食用盐等)混合在炒制设备内,边加热边翻动的加工过程。

### 5.5

#### 焙烤 **baking**

原料或半成品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。

### 5.6

#### 烧烤 **roasting**

将原料或半成品置于木炭、电加热装置或其他热源中烤制熟化的过程。

### 5.7

#### 油炸 **deep-frying**

将原料或半成品置于一定温度的油脂中进行加工的过程。

### 5.8

#### 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。

### 5.9

#### 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。

### 5.10

#### 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。

### 5.11

#### 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。

### 5.12

#### 发酵 **fermentation**

在微生物作用下对物质进行分解的过程。

[来源:GB/T 19480—2009,4.26]

5.13

**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。

5.14

**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。

5.15

**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。

5.16

**硬化 hardening**

将罐装和包装后的冷冻饮品迅速置于 $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的低温下,经过一定时间冷冻,平稳保持在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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—2021 蜜饯质量通则
- [3] GB 17399—2016 食品安全国家标准 糖果
- [4] GB 17401—2014 食品安全国家标准 膨化食品
- [5] GB/T 19883—2018 果冻
- [6] GB 19300—2014 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- [7] GB/T 19480—2009 肉与肉制品术语

索 引

汉语拼音索引

<b>B</b>		<b>S</b>	
焙烤 .....	5.5	烧烤 .....	5.6
饼干 .....	4.6	<b>T</b>	
<b>C</b>		糖果 .....	4.4
炒制 .....	5.4	调味 .....	5.11
<b>F</b>		<b>W</b>	
发酵 .....	5.12	微波加工 .....	5.10
<b>G</b>		<b>X</b>	
干制 .....	5.8	休闲蛋制品 .....	4.14
果冻 .....	4.2	休闲豆制品 .....	4.11
<b>J</b>		休闲糕点 .....	4.16
坚果和籽类食品 .....	4.5	休闲果蔬干制品 .....	4.7
<b>L</b>		休闲冷冻饮品 .....	4.15
卤制 .....	5.14	休闲肉制品 .....	4.10
<b>M</b>		休闲乳制品 .....	4.13
蜜饯 .....	4.3	休闲食品 .....	3.1
<b>N</b>		休闲食用菌制品 .....	4.12
凝冻 .....	5.15	休闲薯类食品 .....	4.8
<b>P</b>		休闲水产制品 .....	4.9
膨化 .....	5.1	熏制 .....	5.13
膨化食品 .....	4.1	<b>Y</b>	
<b>R</b>		腌制 .....	5.3
溶胶 .....	5.2	硬化 .....	5.16
		油炸 .....	5.7
		<b>Z</b>	
		真空加工 .....	5.9



## 英文对应词索引

<b>A</b>	
aquatic product snack food .....	4.9
<b>B</b>	
baking .....	5.5
biscuit .....	6.6
<b>C</b>	
candy .....	4.4
congelation .....	5.15
curing .....	5.3
<b>D</b>	
deep-frying .....	5.7
dried fruit and vegetable snack food .....	4.7
drying .....	5.8
<b>E</b>	
edible fungi snack food .....	4.12
egg product snack food .....	4.14
<b>F</b>	
fermentation .....	5.12
flavoring .....	5.11
frozen drink snack food .....	4.15
<b>H</b>	
hardening .....	5.16
<b>J</b>	
jelly .....	4.2
<b>M</b>	
meat product snack food .....	4.10
microwave processing .....	5.10
milk product snack food .....	4.13
<b>N</b>	
nut and seed food .....	4.5

P

pastry snack food ..... 4.16  
potato product snack food ..... 4.8  
preserved fruit ..... 4.3  
puffed food ..... 4.1  
puffing ..... 5.1

R

roasting ..... 5.6

S

smoking ..... 5.13  
snack food ..... 3.1  
sol ..... 5.2  
soy product snack food ..... 4.11  
stewing in soy sauce ..... 5.14  
stir-frying ..... 5.4

V

vacuum processing ..... 5.9

---