

2019年第13号中国国家标准公告

中华人民共和国国家标准

公告

2019年第13号

附件文件下载：2019年第13号 (http://zxd.sacinfo.org.cn/gb_notice/1572402464287.docx)

关于批准发布《滚动轴承 向心轴承止动槽和止动环 尺寸、产品几何技术规范 (GPS) 和公差值》等343项国家标准和2项国家标准修改单的公告

国家市场监督管理总局（国家标准化管理委员会）批准《滚动轴承 向心轴承止动槽和止动环 尺寸、产品几何技术规范 (GPS) 和公差值》等343项国家标准和2项国家标准修改单，现予以公布。

国家市场监督管理总局 国家标准化管理委员会

2019-10-18

GB/T 305-2019

中文名称：滚动轴承 向心轴承止动槽和止动环 尺寸、产品几何技术规范 (GPS) 和公差值

发布日期：2019-10-18

实施日期：2020-05-01

1/345

GB/T 1815-2019

中文名称：苯类产品溴价和溴指数的测定

发布日期：2019-10-18

实施日期：2020-05-01

2/345

GB/T 1955-2019

中文名称：建筑卷扬机

发布日期：2019-10-18

实施日期：2020-09-01

3/345

GB/T 2283-2019

中文名称：焦化苯

发布日期：2019-10-18

实施日期：2020-05-01

4/345

GB/T 3407-2019

中文名称：石油混合二甲苯

发布日期：2019-10-18

实施日期：2020-05-01

5/345

GB/T 3780.8-2019

中文名称：炭黑 第8部分：加热减量的测定

发布日期：2019-10-18

实施日期：2020-09-01

6/345

GB/T 3883.202-2019

中文名称：手持式、可移式电动工具和园林工具的安全 第202部分：手持式螺丝刀和冲击扳手的专用要求

发布日期：2019-10-18

实施日期：2020-05-01

7/345

GB/T 20980—2007《饼干》

国家标准第 1 号修改单

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。”
