



中华人民共和国国家标准

GB/T 19343—2003

巧克力及巧克力制品

Chocolate and chocolate products

2003-10-09 发布

2004-07-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准与 CAC CODEX STAN 87—1981《巧克力》的一致性程度为非等效,并参考了 CODEX STAN 87—1981 第 8 阶段草案《巧克力及巧克力制品的建议草案》。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会和中国商业联合会共同提出。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会、上海市糖业烟酒(集团)有限公司、中国食品工业协会糖果专业委员会负责起草,上海市营养食品质量监督检验站、爱芬食品(北京)有限公司、上海大昌儿童食品厂有限公司、北京义利食品公司、东莞徐记糖果有限公司、上海申丰食品有限公司、上海南悦益众食品有限公司、吉百利(中国)食品有限公司参加起草。

本标准主要起草人:郝煜、汪国钧、王燕京、喻雨琴、李建德、张斌、陈国兴、凌曙光、马浩、钱德根、吴春竹。

巧克力及巧克力制品

1 范围

本标准规定了巧克力及巧克力制品的产品分类、技术要求、试验方法和标签要求。

本标准适用于 3.1 和 3.2 所指的产品,不适用非可可脂肪添加量超过 5% 的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9678.2 巧克力卫生标准
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 17403 巧克力厂卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

巧克力 chocolate

以可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、白砂糖和/或甜味剂为主要原料,添加或不添加乳制品、食品添加剂,经特定工艺制成的固体食品。

3.2

巧克力制品 chocolate products

用 3.1 所指的巧克力与其他食品按一定比例加工制成的固体食品。

3.3

可可脂 cocoa butter

可可豆中的脂肪。

3.4

非脂可可固形物 cocoa solids non-fat

巧克力中不包括可可脂的可可干物质。

3.5

总可可固形物 total cocoa solids
巧克力中的可可干物质,包括可可脂。

3.6

总乳固体 total milk solids
乳中的干物质。

3.7

乳脂 milk fat
乳中的脂肪。

4 产品分类

4.1 巧克力

- 4.1.1 黑巧克力:呈棕褐色或棕黑色,具有可可苦味的巧克力。
- 4.1.2 牛奶巧克力:添加乳制品,呈棕色或浅棕色,具有可可和乳香风味的巧克力。
- 4.1.3 白巧克力:不添加非脂可可物质的巧克力。

4.2 巧克力制品

- 4.2.1 混合型巧克力制品:巧克力与其他食品混合制成的制品,如榛仁巧克力、杏仁巧克力。
- 4.2.2 涂层型巧克力制品:巧克力作涂层的制品,如威化巧克力、蜜饯水果巧克力。
- 4.2.3 糖衣型巧克力制品:在巧克力外层涂(抹)糖衣的制品,如巧克力豆。
- 4.2.4 其他型巧克力制品:4.2.1~4.2.3 未包括的巧克力制品。

5 技术要求

- 5.1 食品添加剂:应选用 GB 2760 允许使用的食品添加剂。
- 5.2 食品营养强化剂:应选用 GB 14880 允许使用的营养强化剂。
- 5.3 外观和感官:具有巧克力、巧克力制品具体产品应有的色泽、香味、滋味、形态,无异味,无正常视力可见杂质。
- 5.4 非可可脂肪的添加量:巧克力中非可可植物脂肪的添加量不得超过 5%。
- 5.5 巧克力和巧克力制品的基本成分:按原始配料计算,各类巧克力和各类巧克力制品的基本成分应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	巧 克 力			巧克力制品
	黑巧克力	白巧克力	牛奶巧克力	
可可脂(以干物质计)/(%) ≥	18	20	—	18(黑巧克力部分),20(白巧克力部分)
非脂可可固形物(以干物质计)/(%) ≥	12	—	2.5	12(黑巧克力部分),2.5(牛奶巧克力部分)
总可可固形物(以干物质计)/(%) ≥	30	—	25	30(黑巧克力部分),25(牛奶巧克力部分)

表 1 (续)

项 目	巧 克 力			巧克力制品
	黑巧克力	白巧克力	牛奶巧克力	
乳脂肪(以干物质计)/(%) ≥	—	2.5	2.5	2.5(白巧克力和牛奶巧克力部分)
总乳固体(以干物质计)/(%) ≥	—	14	12	14(白巧克力部分),12(牛奶巧克力部分)
细度/μm ≤	35			—
食品添加剂	添加量应符合 GB 2760 的规定			
食品营养强化剂	添加量应符合 GB 14880 的规定			
巧克力制品中巧克力的比重/(%)≥	—			25
注:巧克力制品的巧克力部分不要求细度。				

5.6 卫生要求

5.6.1 生产巧克力和巧克力制品应符合 GB 17403 的规定。

5.6.2 铅、砷、铜及致病菌应符合 GB 9678.2 的规定。

6 试验方法

6.1 巧克力细度:按附录 A 测定。

6.2 铅:按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

6.3 砷:按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.4 铜:按 GB/T 5009.13 规定的方法测定。

6.5 致病菌:按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 和 GB/T 4789.11 规定的方法检验。

7 标签

7.1 预包装巧克力、巧克力制品的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 如执行本标准,并在标签上标示了本标准的代号和顺序号,应按第 4 章标示巧克力的类型。

7.3 使用甜味剂代替白砂糖制成的巧克力,应在产品名称中加以说明,如“甜蜜素巧克力”。

附 录 A
(规范性附录)
巧克力细度测定方法

A.1 千分尺法

A.1.1 仪器和用具

A.1.1.1 数字显示式千分尺

测量范围:(0~25) mm;

精度:0.001 mm。

A.1.1.2 不锈钢匙

A.1.1.3 烧杯

50 mL。

A.1.2 试剂

液体石蜡。

A.1.3 测定步骤

A.1.3.1 试样的制备

取有代表性的样品约 20 g,放入 50 mL 烧杯内,加热至 40℃~50℃使其熔化,搅拌均匀。用不锈钢匙取约 5 g 熔融的样品放入 50 mL 烧杯(或平皿)内。加入 15 g 加热到约 50℃的液体石蜡,混合均匀至无聚集的团块。

制备好的试样应在 5 min 内测定完毕。

A.1.3.2 千分尺调零

旋转千分尺套管使两个测量平面相距约 10 mm,小心用软纸或软布将测量平面擦拭干净。

打开千分尺开关,选择测量范围。

缓慢旋转棘轮,使两个测量平面接近。当两个测量平面接触时棘轮滑动一次(发出一声微弱的滑动声响)即停止旋转棘轮。

按“回零”键,显示屏显示“00.000 mm”。

打开千分尺,重复上述操作 2 次~3 次,使每次都显示“00.000 mm”。

当重新打开千分尺开关或变动测量范围时,应重新调零。

A.1.3.3 测定

取一滴试样(A.1.3.1)滴在千分尺任意一个测量平面上。保持千分尺垂直位置,旋转棘轮(不得旋转套管),使两个测量平面缓慢接近。当两个测量平面开始接触时,继续旋转棘轮,使之滑动 3 次~4 次(发出 3 声~4 声微弱的滑动声响),停止旋转棘轮,读取显示屏上显示的数字。

A.1.3.4 测定结果的表述

同一样品连续测定三次,相邻两次测定差不得超过 2 μm ,最高值和最低值之差不得超过 4 μm ,以平均值为测定结果。

A.2 刮板法

A.2.1 仪器

刮板细度计。

A.2.2 测定

将刮板和底板预热至 $(32\pm1)^{\circ}\text{C}$,取少量搅拌均匀的试样,滴入底板斜槽的最深处。滴入量应充满斜槽而稍有余量。用双手拇指、食指、中指将刮板置于底板上端,使刮板圆棱与底板上表面接触。由斜槽深处向浅处拉过,在5 s内观察槽内颗粒均匀分布的刻度值。

同一试样测定五次,取平均值。
