



中华人民共和国国家标准

GB 9678.2—2014

食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 9678.2—2003《巧克力卫生标准》。

本标准与 GB 9678.2—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物限量;
- 修改了标签标识的规定。

本标准取消铜指标自发布之日起实施。

食品安全国家标准

巧克力、代可可脂巧克力及其制品

1 范围

本标准适用于巧克力、代可可脂巧克力及其制品。

2 术语和定义

2.1 巧克力

以可可制品(可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可油饼、可可粉)和(或)白砂糖为主要原料,添加或不添加乳制品、食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.2 巧克力制品

巧克力与其他食品按一定比例,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.3 代可可脂巧克力

以白砂糖、代可可脂等为主要原料(按原始配料计算,代可可脂添加量超过5%),添加或不添加可可制品(可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可油饼、可可粉)、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态,并具有巧克力风味和性状的食品。

2.4 代可可脂巧克力制品

代可可脂巧克力与其他食品按一定比例,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.5 可可脂

可可豆中的脂肪。

2.6 代可可脂

可全部或部分替代可可脂,来源于非可可的植物油脂。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于 50 mL 烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味	
状态	常温下呈固体或半固体状态,无正常视力可见的外来异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

4.1 代可可脂添加量超过 5%(按原始配料计算)的产品应命名为代可可脂巧克力。

4.2 巧克力成分含量不足 25%的制品不应命名为巧克力制品。