

1 主题内容与适用范围

本标准规定了巧克力及巧克力制品的产品分类和技术要求。

本标准适用于用可可液块、可可粉、可可脂、类可可脂、代可可脂、白砂糖、乳制品、食品添加剂制成的巧克力及巧克力制品。

2 引用标准

2.1 GB 317 白砂糖

2.2 GB 7718 食品标签通用标准

2.3 GB 9678 糖果卫生标准

2.4 GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

3 术语

3.1 巧克力

符合下列规定之一者，称巧克力：

3.1.1 非脂可可固形物占产品净重的 17%以上，可可脂占产品净重的 10%以上者。

3.1.2 非脂可可固形物占产品净重的 3%以上，可可脂占产品净重的 10%以上，并且非脂可可固形物、可可脂与乳固形合计不低于产品净重的 35%(其中乳脂肪占总重量的 3%以上)者。

3.2 巧克力制品

符合下列规定之一者，称巧克力制品。

3.2.1 用 3.1 条所指的巧克力与可食食品混合或用可食食品作夹心时，其巧克力的重量占产品净重的 40%以上者。

3.2.2 用 3.1 条所指的巧克力作外壳涂层时，其涂层面积占产品总表面积的 70%以上，其重量占产品净重的 20%以上者。

3.2.3 以糖衣等作涂层，用 3.1 条所指的巧克力作夹心时，其夹心重量占产品净重的 30%以上者。

4 产品分类

4.1 巧克力

按所加辅料分，有牛奶巧克力、香草巧克力等品种。

4.2 巧克力制品

按加工工艺分为：

4.2.1 混合夹心类

将巧克力与可食食品(如果仁、干果)混合或用可食食品(如糖果、饼干、焙烤食品、膨化食品等)作夹心制成。如果仁巧克力。

4.2.2 涂层夹心类

将巧克力作食品(如液状物、糖果、饼干、焙烤膨化食品等)的外壳涂层制成。如威化巧克力。

4.2.3 糖衣夹心类以糖衣等作涂层，将巧克力作夹心制成。如巧克力豆。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

5.1.2 食品添加剂:应符合 GB 2760 的规定。

5.2 感官要求见表 1。

表 1

项 目	巧克力	巧克力制品
色 泽	均匀一致,有光泽,不发花发白,符合该品种应有色泽	
形 态	块形完整,表面光滑,边缘整齐,大小一致,厚薄均匀;花纹清晰;无缺角 裂缝,无明显变形,无明显手迹	
组 织	剖面紧密,结晶细密,口感细腻、 润滑;不糊口;无 1 毫米以上的气 孔,无粗糙感	巧克力部分,结晶细密,口感细 腻、润滑;不糊口;无粗糙感。非巧 克力部分,具有该品种应有的组织
滋味气味	香气适中,滋味纯正,符合该品种应有的滋味及气味	
杂 质	无肉眼可见的杂质	
最小单位包装	包装紧密、端正;无破损,无反包,无重包,无糖屑粘连现象;标签端正, 标志内容应符合 GB 7718 的规定	

5.3 理化要求见表 2。

表 2

项 目	要 求	
	巧克力	巧克力制品
水分,%	≤1.5	--
脂肪,%	≥25.0	属于巧克力的组成部分≥25.0
蔗糖,%	≤55.0	属于巧克力的组成部分≤55.0
细度,μ m	≤35.0	属于巧克力的组成部分≤35.0
净 重	按销售包装标明的净重, ≤100g,不得超过±5% 101-200g,不得超过±3% 201-500g,不得超过±2% 501-1000g,不得超过±1% ≥1001g,不得超过±0.5%	

5.4 卫生要求

应符合 GB 9678 的规定。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由商业部糖制食品质量监督检验测试中心技术归口。

本标准由商业部糖制食品质量监督检验测试中心、上海食品工业研究所、上海儿童食品厂负责起草。

本标准主要起草人胡嘉鹏、唐正中、赵发基、薛志伦。

中华人民共和国商业部 1992-08-14 批准

1992-12-01 实施