

ICS 67.190
分类号: X33
备案号: 17957—2006

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10402—2006
代替 SB/T 10024—1992

代可可脂巧克力及 代可可脂巧克力制品

Chocolate and chocolate products with cocoa butter alternatives

2006-05-12 发布

2006-12-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准是对 SB/T 10024—1992《巧克力及巧克力制品》的修订。

本标准与 SB/T 10024—1992 相比主要修改如下：

- 将标准名称改为代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品；
- 修改了术语和定义；
- 修改了产品分类；
- 修改了各项技术要求；
- 增加了检验规则；
- 增加了包装要求。

自本标准实施之日起 SB/T 10024—1992 废止。

本标准由中国商业联合会和中国焙烤食品糖制品工业协会共同提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准化中心、中国焙烤食品糖制品工业协会糖果巧克力专业委员会、中国食品发酵工业研究院、中国食品工业协会糖果专业委员会、雀巢(中国)有限公司、爱芬食品(北京)有限公司、吉百利(中国)食品有限公司、上海大昌儿童食品有限公司、上海申丰食品有限公司、上海金丝猴集团有限公司、北京义利食品有限公司、北京东方豪威食品有限公司、北京莱勒克食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、福建雅客食品有限公司、梁丰食品集团有限公司。

本标准主要起草人：陈岩、赵燕萍、陈国兴、李祥波、林松、吴振萍、杜春丽、李建德、杭亦峰、史伟珍、张斌、时越、赵子权、马浩、陈天奖、季万兰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10024—1992。

代可可脂巧克力及 代可可脂巧克力制品

1 范围

本标准规定了代可可脂巧克力及其制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、包装和标签要求。

本标准适用于 3.1 和 3.2 所指的,代可可脂添加量超过 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 5009.3 食品中水分的测定
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9678.2 巧克力卫生标准
- GB 13432—2004 预包装特殊膳食用食品标签通则
- GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准
- GB 17403—1998 巧克力厂卫生规范
- GB/T 19343—2003 巧克力及巧克力制品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

代可可脂巧克力 **chocolate with cocoa butter alternatives**

巧克力(代可可脂) **chocolate with cocoa butter alternatives**

以白砂糖和/或甜味料、代可可脂为主要原料,添加或不添加可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、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,并具有巧克力风味及性状的食品。

3.2

代可可脂巧克力制品 **chocolate products with cocoa butter alternatives**

巧克力(代可可脂)制品 **chocolate products with cocoa butter alternatives**

用 3.1 所指的代可可脂巧克力与其他食品按一定比例加工制成的食品。

3.3

代可可脂 **cocoa butter alternatives**

可全部或部分替代可可脂,来源于非可可的植物油脂。

3.4

非脂可可固形物 **cocoa solids non-fat**

代可可脂巧克力中不包括可可脂的可可干物质。

3.5

总乳固体 **total milk solids**

乳中的干物质。

3.6

甜味料 **sweeteners**

能大量或全部替代白砂糖,并具有一定甜味的原料。

4 产品分类

4.1 代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)

4.1.1 代可可脂黑巧克力或黑巧克力(代可可脂)

呈棕褐色或棕黑色,具有可可苦味的代可可脂巧克力。

4.1.2 代可可脂牛奶巧克力或牛奶巧克力(代可可脂)

添加乳制品,呈棕色或浅棕色,具有可可和乳香风味的代可可脂巧克力。

4.1.3 代可可脂白(风味)巧克力或白(风味)巧克力(代可可脂)

不添加非脂可可物质的代可可脂巧克力。

4.2 代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品

4.2.1 混合型代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品

代可可脂巧克力与其他食品混合制成的制品,如榛仁代可可脂巧克力、杏仁代可可脂巧克力等。

4.2.2 涂层型代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品

代可可脂巧克力作涂层的制品,如威化代可可脂巧克力、蜜饯水果代可可脂巧克力等。

4.2.3 糖衣型代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品

在代可可脂巧克力外层涂(抹)糖衣的制品,如代可可脂巧克力豆等。

4.2.4 其他型代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品

4.2.1~4.2.3 中未包括的代可可脂巧克力制品。

5 技术要求

5.1 感官

具有产品应有的形态、色泽、香味和滋味,无异味,无正常视力可见的外来杂质。

5.2 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。采用称量销售的产品除外。

5.3 代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品的基本成分

各项指标应符合表 1 的规定,其中非脂可可固形物和总乳固体含量按原始配料计算。

表 1 基本成分

项 目	代可可脂巧克力			代可可脂巧克力制品
	代可可脂黑巧克力	代可可脂白巧克力	代可可脂牛奶巧克力	
非脂可可固形物(以干物质计)/ (%) ≥	12	—	4.5	12(代可可脂黑巧克力部分),4.5(代可可脂牛奶巧克力部分)

表 1(续)

项 目	代可可脂巧克力			代可可脂巧克力制品
	代可可脂黑巧克力	代可可脂白巧克力	代可可脂牛奶巧克力	
总乳固体(以干物质计)/(%) \geq	—	14	12	14(代可可脂白巧克力部分),12(代可可脂牛奶巧克力部分)
干燥失重/(%) \leq	1.5			—
细度/ μm \leq	35			—
代可可脂巧克力制品中代可可脂巧克力的质量分数/(%) \geq	—			25

5.4 无糖代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品的基本成分

应符合 5.3 的规定,但其中干燥失重 $\leq 3.0\%$,无糖要求应符合 GB 13432—2004 中表 1 的规定。

5.5 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定;食品营养强化剂应符合 GB 14880 的规定。

5.6 卫生

5.6.1 代可可脂巧克力及其制品的生产应符合 GB 17403—1998 中第 5 章~第 11 章的规定。

5.6.2 总砷、铅、铜及致病菌应符合 GB 9678.2 的规定。

6 试验方法

6.1 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6.2 非脂可可固形物、总乳固体及质量百分数

按原始配料计算。

6.3 干燥失重

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

6.4 细度

按 GB/T 19343—2003 中附录 A 规定的方法测定。

6.5 总砷、铅、铜及致病菌

按 GB 9678.2 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂前或在线应进行逐批检验,检验合格后方可出厂。出厂检验的项目包括:感官、净含量、干燥失重和细度。代可可脂巧克力制品不要求干燥失重和细度。

7.2 型式检验

常年生产的产品应每年进行一次型式检验,但有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 更改主要原料;
- 更改工艺;
- 长期停产后恢复生产;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异;
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求。

SB/T 10402—2006

7.3 批

同一班次、同一生产线生产的同一品种的产品为一批。

7.4 抽样方法和数量

在成品仓库内或在生产线上随机抽取样品，每批抽样量至少 0.5kg。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中若出现不符合本标准规定的指标，允许复验一次，复验应在原批产品中双倍抽取样品。复验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品；若仍有一项指标不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

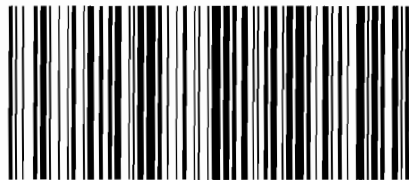
8 包装

8.1.1 包装材料和包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相应的食品卫生标准。

8.1.2 各种包装应完整、紧密、无破损。

9 标签

预包装产品标签的标示内容应符合 GB 7718 的规定。



SB/T 10402-2006

版权专有 侵权必究

*

书号：155066·2-17250

定价： 8.00 元