



410827S-2018



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD0003S-2018

---

# 巧克力粉

2018-04-02 发布

2018-04-02 实施

---

焦作荣利达食品有限公司 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

附录 A 为规范性文件。

本标准由焦作荣利达食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作荣利达食品有限公司。

本标准主要起草人：陈秀廷，胡亚丽。

H N

Q B

# 巧克力粉

## 1 范围

本标准规定了巧克力粉的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以可可粉、可可液块、可可脂为主要原料，添加或不添加椰子油、奶油、白砂糖、乳粉、乳清粉、食用盐，食品添加剂：香兰素、碳酸氢钠、巧克力香精、磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯，经配料、融化、混料、五辊精磨、筛选、金属探测、包装等工艺加工而成的巧克力粉（非可可植物脂肪添加量占总质量分数 $\leq 5\%$ ）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。
- 2.1.2 可可粉应符合GB/T 20706的要求。
- 2.1.3 可可液块应符合GB/T 20705的要求。
- 2.1.4 磷脂应符合GB 28401的规定，原料为非转基因大豆。
- 2.1.5 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.6 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.7 可可脂应符合GB/T 20707的规定。
- 2.1.8 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.9 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.10 椰子油应符合NY/T 230的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.13 聚甘油蓖麻醇酸酯应符合GB 1886.95的规定。
- 2.1.14 奶油应符合GB 19646的规定。

### 2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1感官指标

项 目	指 标			检验方法
	黑巧克力粉	白巧克力粉	牛奶巧克力粉	
形态	粉末状			取适量试样置于50mL 烧杯或白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽和形态、杂质。闻其气味, 用温水漱口, 品尝滋味。
色泽	呈棕褐色或棕黑色	白色或淡黄色	呈棕色或浅棕色	
滋气味	具有黑巧克力应有的可可苦味, 无异味	具有白巧克力应有的滋气味, 无异味	具有可可和牛奶风味, 无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质			

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	黑巧克力粉	白巧克力粉	牛奶巧克力粉	
可可脂(以干物质计)/(g/100g) $\geq$	18	20	-	GB/T 19343
非脂可可固形物(以干物质计)/(g/100g) $\geq$	12	-	2.5	GB/T 19343
总可可固形物(以干物质计)/(g/100g) $\geq$	30	-	25	GB/T 19343
乳脂肪(以干物质计)/(g/100g) $\geq$	-	2.5	2.5	GB/T 19343
总乳固体(以干物质计)/(g/100g) $\geq$	-	14	12	GB/T 19343
细度/ $\mu\text{m}$ $\leq$	35			按附录 A 规定的方法测定
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.4			GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.4			GB 5009.12

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。  
<sup>a</sup> 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

### 2.5 净含量及允许误差

净含量及允许误差应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 17403 糖果巧克力生产卫生规范和 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、细度、包装。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 附件 A

### 巧克力细度测定方法---千分尺法

#### 1.1 仪器和用具

##### 1.1.1 数字显示式千分尺

测量范围：0mm~25mm，精度：0.001mm。

##### 1.1.2 不锈钢匙

##### 1.1.3 烧杯

50ml

#### 1.2 试剂

液体石蜡。

#### 1.3 测定步骤

##### 1.3.1 试样的制备

用不锈钢匙取约 5g 样品放入 50ml 烧杯内，加入 15g 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 5min 内测定完毕。

##### 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 10mm，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“00.000mm”。

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

当重新打开千分尺开关或变动测量范围时，应重新调零。

##### 1.3.3 测定

取一滴试样（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。

##### 1.3.4 测定结果的表述

同一样品连续测定 3 次，相邻两次测定差不得超过 2 $\mu$ m，最高值和最低值之差不得超过 4 $\mu$ m，以平均值为测定结果。

---

## 编制说明

本标准适用于以可可粉、可可液块、可可脂为主要原料，添加或不添加椰子油、奶油、白砂糖、乳粉、乳清粉、食用盐，食品添加剂：香兰素、碳酸氢钠、巧克力香精、磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯，经配料、融化、混料、五辊精磨、筛选、金属探测、包装等工艺加工而成的巧克力粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB9678.2、GB/T 19343 标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中细度指标测定方法见附件 A。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作荣利达食品有限公司