



# 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。