



413074S-2018



新乡县优福食品有限公司企业标准

Q/XYFS 0001S-2018

# 代可可脂巧克力

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

新乡县优福食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由新乡县优福食品有限公司、新乡县质量技术监督检验测试中心提出并起草。  
本标准主要起草人：李博、杨燕奇。

H N

Q B

# 代可可脂巧克力

## 1 范围

本标准规定了代可可脂巧克力的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以代可可脂(黑或白)巧克力(代可可脂添加量 $>5\%$ )为原料，经保温贮存、浇模成型或手工成型、包装而成的代可可脂巧克力。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 代可可脂巧克力应符合 GB/T 19343 和 GB 9678.2 的规定。

### 2.2 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
性 状	常温下呈固态或半固态状态	从样品中取出 50mL，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝滋味，观察其组织状态
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

### 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	
	代可可脂 黑巧克力	代可可脂 白巧克力		
非可可脂固形物(以干物质计), g/100g	$\geq$	12	—	GB/T 19343 按原始配料计算
总乳固体(以干物质计), g/100g	$\geq$	—	14	GB/T 19343 按原始配料计算
细度, $\mu\text{m}$	$\leq$	35		GB/T 19343 按附录 A 规定的方法测定
干燥失重, %	$\leq$	1.5		GB 5009.3 第二法

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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：1. a 样品的采样及处理按 GB/T 4789.1 执行。 2. <sup>n</sup> 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 为微生物指标可接收水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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：感官要求、净含量及允许短缺量、细度、干燥失重。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以代可可脂(黑或白)巧克力(代可可脂添加量>5%)为原料,经保温贮存、浇模成型或手工成型、包装而成的代可可脂巧克力。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 GB/T 19343《巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》和 GB 9678.2《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》的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。

本标准中制定的铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

新乡县优福食品有限公司

Q B