ICS67.190

X33

ZZB

浙江制造团体标准

T/ZZB 19343—2018

纯可可脂巧克力

Pure cocoa butter Chocolate

2018-xx-xx发布

2018-xx-xx实施

浙江省品牌建设联合会 发布

前言

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由浙江省标准化研究院牵头组织制订。

本标准主要起草单位：歌斐颂食品有限公司。

本标准参与起草单位：浙江方圆检测集团股份有限公司、嘉善县质监局、布勒（无锡）商业有限公司、广州市际成商贸有限公司。

本标准由浙江省标准化研究院负责解释

本标准起草单位:歌斐颂食品有限公司。

本标准主要起草人: 蒋建平、莫雪峰、李竹赟、关世章、杜昊斐、蒋丽仙、周晋、欧阳城、王川、邹云

纯可可脂巧克力

1. 范围

本标准规定了纯可可脂巧克力术语和定义、产品分类、原辅料、技术要求、生产管理、检验方法、检验规则、判定和复检、标签和标识、包装、贮运和销售以及召回等的要求。

本标准适用于纯可可脂巧克力产品的生产、检验和销售。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装运输图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

GB 14880食品安全国家标准 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB 19644食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20705 可可液块及可可饼块

GB/T 20706 可可粉

GB/T 20707 可可脂

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

GB/T 31120-2014 糖果术语

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

散装食品卫生管理规范 卫生部 卫生监发（2003）180号

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局第75号令

1. 术语和定义

GB/T 19343界定的术语和定义以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 纯可可脂巧克力 pure cocoa butter chocolate

不添加非可可植物脂肪的巧克力

1. 产品分类

4.1纯可可脂巧克力

4.1.1纯可可脂黑巧克力

呈棕褐色或棕黑色，具有可可苦味的纯可可脂巧克力。

4.1.2纯可可脂牛奶巧克力

添加乳制品，呈棕色或浅棕色，具有可可和牛奶风味的纯可可脂巧克力。

4.1.3纯可可脂白巧克力

不添加非脂可可物质的纯可可脂巧克力。

1. 基本要求

5.1 设计

5.1.1 生产企业应自主设计、研发巧克力配方、工艺参数能力。

5.2原料

5.2.1可可粉

使用级别：中脂、高脂可可粉。

5.2.2白砂糖

使用级别：一级、优级、精级。

5.2.3 食品添加剂

不可添加可可壳色、焦糖色、姜黄。

5.3生产工艺

5.3.1 生产企业应设置与生产品种、数量相适应的原料贮存、原料加工、半成品贮存、产品封装、装箱、成品库房等生产场所，以及更衣室、化验室等。

5.3.2 实施危害分析，建立关键控制点，建立并实施可追溯性系统，控制不合格产品。

5.3.3 生产加工过程，企业生产车间洁净度要求10万级或以上的净化车间。环境温度应控制在22℃以下，湿度应控制在65%以下。

5.3.4 应配备与生产能力相适应的原料处理，调温冷却，脱模输送、自动金属异物检测、包装等设备设施。

5.4 检测能力

5.4.1应具备与所检项目适应的检验室且由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期检定。

5.4.2 应综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素合理确定检验项目和检验频次以有效验证生产过程中的控制措施。净含量、感官要求以及其他容易受生产过程影响而变化的检验项目的检验频次应大于其他检验项目。

1. 技术要求

6.1 感官要求

无异味，无正常视力可见的外来杂质。

6.2理化指标

巧克力基本成分,按原始配料计算各项指标应符合表1的规定。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 纯可可脂巧克力 | | |
| 纯可可脂黑巧克力 | 纯可可脂白巧克力 | 纯可可脂牛奶巧克力 |
| 可可脂(以干物质计 ) （g/100g） ≥ | 23 | 25 | — |
| 非脂可可固形物(以干物质计) /（g/100g）≥ | 12 | — | 2.5 |
| 总可可固形物(以干物质计) / （g/100g） ≥ | 30 | — | 25 |
| 乳脂肪(以干物质计) /（g/100g） ≥ | — | 2.5 | 2.5 |
| 总乳固体(以干物质计) / （g/100g） ≥ | — | 11 | 12 |
| 细度/μm ≤ | 25 | | |

6.4 食品添加剂

食品添加剂中不得使用可可壳色、焦糖色、姜黄

7 检验方法

7.1感官

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状态闻其气味，用温水漱口，品尝滋味。

7.2 理化

7.2.1可可脂

按原始配料计算。

7.2.2非脂可可固形物

按原始配料计算。

7.2.3总可可固形物

按原始配料计算。

7.2.4总乳固体

按原始配料计算。

7.2.5乳脂肪

按原始配料计算。

7.2.6细度

按GB/T19343附录A规定的方法测定。

7.3净含量负偏差

按JJF 1070 的规定执行。

8检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂前应进行逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.1.2 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

8.1.3出厂检验的项目包括：感官、净含量和细度。

8.2 型式检验

8.2.1 正常生产的产品，应半年进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a） 新产品试制鉴定；

b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

c) 长期停产后恢复生产；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异；

e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求。

8.2.2型式检验项目参照GB 19343规定的项目,同时包括本标准第七章“技术要求”规定的全部项目。

8.3 组批

同一班次、同一品种、同一规格的产品为一批。

8.4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，每批抽样量不少于0.5kg。

9 判定和复检

9.1出厂检验判定和复检

9.1.1 检验结果全部符合本标准，判为合格产品。

9.1.2 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍有一项不符合本标准，判为不合格产品。

9.2 型式检验和复检

9.2.1 型式检验结果全部符合本标准判为合格产品。

9.2.2 型式检验结果有两项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后仍有一项不符合本标准，判为不合格产品。

9.2.3致病菌中有一项不符合本标准，则判该批产品为不合格产品，不应复验。

10标签和标志

10.1定量预包装产品的标签应按第4章的要求标示产品的类别或类型。

10.2纯可可脂黑巧克力、纯可可脂牛奶巧克力应标注总可固形物含量百分数。

10.3储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

11包装

各种包装应完整、紧密、无破损。

13贮运和销售

13.1产品应贮存在与其相适应的温湿度环境条件下，必要时，库房应设温湿度控制装置，温度不应超过25℃，相对湿度不宜超过65%；不应与有毒、有害、有异味的产品混贮。

13.2产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于10cm。

13.3运输和贮存产品应符合产品适宜的温湿度条件要求，不应与有毒、有害、有异味的产品混运。

13.4 产品应在温湿度适宜的环境中销售。

14质量承诺

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

产品生产后12个月内，发生产品质量问题，为客户无偿更换产品。