



410586S-2024



河南麦肯迪食品有限公司企业标准

Q/HMKD 0001S-2024

代可可脂巧克力及其制品

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南麦肯迪食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南麦肯迪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏冠晨。

H N

Q B

代可可脂巧克力及其制品

1 范围

本标准规定了代可可脂巧克力及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品。

代可可脂巧克力：以氢化植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、椰子油中的一种或几种）为原料，加入白砂糖、乳清粉、乳粉、脱脂乳粉、可可粉、可可液块、可可脂中的一种或多种，经配料、混合、化浆、浇注、包装等工序加工而成（按原始配料计算，代可可脂添加量超过 5%）。

代可可脂巧克力制品：以氢化植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、椰子油中的一种或几种）为原料，加入白砂糖、麦芽糖浆、乳清粉、乳粉、脱脂奶粉、乳清粉、可可粉、可可液块、可可脂、奶油、香兰素、碳酸氢钠、磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精中的一种或多种，经配料、混合、化浆、浇注、包装等工序加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 可可粉、可可液块、可可脂应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.6 氢化植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.8 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.10 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.11 聚甘油蓖麻醇酸酯应符合 GB 1886.95 的规定。

2.1.12 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.14 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
气、滋味	味甜，具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	指标及基本成分		检验方法
	代可可脂巧克力	代可可脂巧克力制品	
非脂可可固形物(以干物质计) / (g/100g)	12[代可可脂黑巧克力] 4.5 (代可可脂牛奶巧克力)	12[代可可脂黑巧克力部分] 4.5 (代可可脂牛奶巧克力部分)	按原始配料计算
总乳固体(以干物质计) / (g/100g)	14[代可可脂白巧克力] 12 (代可可脂牛奶巧克力)	14[代可可脂白巧克力部分] 12 (代可可脂牛奶巧克力部分)	按原始配料计算
代可可脂巧克力质量分数 / (g/100g)	-	≥25	按原始配料计算
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	0.4		GB 5009.12
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	0.5		GB 5009.11
干燥失重 / (%)	1.5	-	GB 5009.3 第二法
*铅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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、干燥失重、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于代可可脂巧克力、代可可脂巧克力制品。

代可可脂巧克力：以氢化植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、椰子油中的一种或几种）为原料，加入白砂糖、乳清粉、乳粉、脱脂乳粉、可可粉、可可液块、可可脂中的一种或多种，经配料、混合、化浆、浇注、包装等工序加工而成（按原始配料计算，代可可脂添加量超过 5%）。

代可可脂巧克力制品：以氢化植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、椰子油中的一种或几种）为原料，加入白砂糖、麦芽糖浆、乳清粉、乳粉、脱脂奶粉、乳清粉、可可粉、可可液块、可可脂、奶油、香兰素、碳酸氢钠、磷脂、聚甘油蓖麻醇酸酯、果胶、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精中的一种或多种，经配料、混合、化浆、浇注、包装等工序加工而成。

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 9678.2《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南麦肯迪食品有限公司