

备案号：44040012S-2021
备案日期：2021年01月15日
备案有效期：伍年

Q/GSM

广东省食品安全企业标准

Q/GSM 0004S-2020

粉末巧克力和粉末代可可脂巧克力

2020-12-18 发布

2020-12-28 实施

嘉世明（珠海）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定编制。

本标准由嘉世明（珠海）食品科技有限公司提出。

本标准由起草单位：嘉世明（珠海）食品科技有限公司。

本标准主要起草人：穆耶赛尔·麦合木提。

本标准首次发布。

粉末巧克力和粉末代可可脂巧克力

1 范围

本标准规定了粉末巧克力和粉末代可可脂巧克力的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以可可液块、白砂糖、可可粉、乳糖、精炼植物油、可可脂、乳粉、乳清粉中两种或两种以上为主要原料，添加或不添加：磷脂、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、食用香精、抗性糊精、碳酸钙、胶原蛋白、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉，经油脂融化、原料投料、混合、二辊机预精磨、五辊机精磨、冷却、包装制成的，微观上呈片状或有微结团的粉末巧克力和粉末代可可脂巧克力。

2 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	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 11674	食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17403	食品安全国家标准 糖果巧克力生产卫生规范
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 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 28401	食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
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
QB 2732	水解胶原蛋白
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告（2012年 第16号）	

3 术语和定义

下列属于或定义适用于本标准。

3.1 可可脂

以纯可可豆为原料，经清理、筛选、焙炒、脱壳、磨浆、机榨等工艺制成的产品。

【GB/T 31120-2014，定义3.11】

3.2 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（含类可可脂）。

3.3 粉末巧克力

以可可制品（可可脂、可可液块或可可液块、可可油饼、可可粉）和（或）白砂糖为主要原料，添加或不添加非可可植物脂肪、食糖、乳制品、食品添加剂及食品营养强化剂，经特定工艺制成的常温下保持粉末状态的食品。

注：非可可植物脂肪添加量占总质量分数 $\leq 5\%$ 。

3.4 粉末代可可脂巧克力

以白砂糖、代可可脂等为主要原料（按原料配方计算，代可可脂添加量超过5%），添加或不添加可可制品（可可脂、可可液块或可可液块、可可油饼、可可粉）、乳制品、食品添加剂及食品营养强化剂，经特定工艺制成的、微观上呈片状或有微结团的、在常温下保持粉末状，并具有巧克力风味和性状的食品。

3.5 非脂可可固形物

巧克力中不包括可可脂的可可干物质。

3.6 总可可固形物

巧克力中可可制品的总和。

3.7 总乳固体

乳中的干物质，即非脂固形物。

3.8 乳脂

乳中的脂肪。

4 产品分类

4.1 粉末巧克力

4.1.1 粉末黑巧克力

呈棕褐色或棕黑色，具有可可苦味的粉末巧克力。

4.1.2 粉末牛奶巧克力

在粉末巧克力中添加了乳脂品，呈棕色或浅棕色，具有可可和牛奶风味的粉末巧克力。

4.1.3 粉末白巧克力

不添加非脂可可物质的粉末巧克力。

4.1.4 其他粉末巧克力

4.1.1-4.1.3未包括的粉末巧克力。

4.2 粉末代可可脂巧克力

4.2.1 粉末代可可脂黑巧克力

呈棕褐色或棕黑色，具有可可苦味的粉末代可可脂巧克力。

4.2.2 粉末代可可脂牛奶巧克力

添加乳脂品，呈棕色或浅棕色，具有可可和牛奶风味的粉末代可可脂巧克力。

4.2.3 粉末代可可脂白（风味）巧克力

不添加非脂可可物质的粉末代可可脂巧克力。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 可可脂

应符合 GB/T 20707的规定。

5.1.2 可可液块

应符合 GB/T 20705的规定。

5.1.3 可可粉

应符合 GB/T 20706的规定。

5.1.4 白砂糖

应符合 GB/T 317、GB 13104的规定。

5.1.5 乳粉

应符合 GB 19644的规定。

5.1.6 乳糖

应符合 GB 25595的规定。

5.1.7 乳清粉、乳清蛋白粉

应符合 GB 11674 的规定。

5.1.8 稀奶油、奶油和无水奶油

应符合 GB 19646 的规定。

5.1.9 精炼植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.10 磷脂

应符合 GB 28401的规定。

5.1.11 蔗糖脂肪酸酯

应符合 GB 1886.27的规定。

5.1.12 羧甲基纤维素钠

应符合 GB 1886.232的规定。

5.1.13 食用香精

应符合 GB 30616的规定。

5.1.14 抗性糊精

应符合国家卫健委公告（2012年 第16号）的要求。

5.1.15 碳酸钙

应符合 GB 1886.214的规定。

5.1.16 胶原蛋白

应符合 QB 2732 的规定。

5.1.17 大豆蛋白粉

应符合 GB 20371 的规定。

5.1.18 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	粉末巧克力	粉末代可可脂巧克力
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	有巧克力风味，无异味	
状态	常温下呈固态粉末状，允许有轻微结块现象，无正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/%	≤ 1.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—

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。

5.5 食品添加剂/营养强化剂要求

5.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

5.6 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 17403的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

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 干燥失重

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

7.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.5 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

7.6 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 原辅料入库检验

原料入库前应由工厂质量检验部门按原料质量标准要求验收，合格后方可入库使用。

8.2 出厂检验

8.2.1 每批产品须经工厂质量检验部门按本标准的规定检验，检验合格并签发合格证后方可出厂，全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.2.2 出厂检验的项目为感官要求、干燥失重、净含量、标签。

8.3 型式检验

8.3.1 正常生产时每半年进行一次、有下列情况之一者亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 当原料产地及供应商有改变，可能影响产品质量时；
- d) 停产三个月以上又恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差别时；
- f) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g) 新产品定型投产时。

8.3.2 型式检验项目为本标准中的全部项目。

8.4 组批

同一班次的产品为一批，每一批产品赋予一个唯一的编号。

8.5 抽样方法

以同一班次生产的产品，为一个检验批，随机抽样，每批产品用于检验的抽样量不得小于1kg。

8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.6.2 检验结果（生物指标除外）中如有项目不符合本标准规定时，允许从同批次产品中加倍抽样，对不符合项目进行复检，若复检结果仍有一项不符合要求时，则判该批产品为不合格品；微生物指标不符合本标准规定时，不得复检，判该批产品为不合格品。

8.6.3 检验样品应妥善保存，以备复检，对检验结果有异议时，样品应送法定或双方同意的仲裁机构复检仲裁。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 28050等规定，包装储运标志应符合GB/T 191规定。

9.2 包装

包装容器与材料应符合GB 4806.7、GB/T 6543等相应的卫生标准和有关规定。包装应严密、无破损。外包装箱应完整、牢固、外表清洁、与所装内容物相符合。

9.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于清洁、干燥、防潮、防风、无异味的专用仓库内，仓库周围应无异气污染。

9.4.2 在以上规定的贮运条件下，产品在包装完整和未经启封的情况下，保质期为12个月。
