



# 团 体 标 准

T/ZZB 1522—2020



2020 - 02 - 01 发布

2020 - 03 - 01 实施

浙江省品牌建设联合会 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 产品分类 .....	1
5 基本要求 .....	2
6 技术要求 .....	2
7 检验方法 .....	3
8 检验规则 .....	4
9 标志、包装、运输、贮存和销售 .....	5
10 质量承诺 .....	6



## 前 言

本标准依据GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口管理。

本标准由浙江省标准化研究院牵头组织制定。

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：浙江省标准化研究院、布勒（无锡）商业有限公司、广州市际成商贸有限公司（排名不分先后）。

本标准主要起草人：蒋建平、莫雪峰、关世章、杜昊斐、周晋、欧阳城、王川。

本标准评审专家组长：陈小珍。

本标准由浙江省标准化研究院负责解释。



# 纯可可脂巧克力

## 1 范围

本标准规定了纯可可脂巧克力的术语和定义、产品分类、基本要求、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和销售及质量承诺等的要求。

本标准适用于纯可可脂巧克力产品。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB 4789.3—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 4789.15—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 19343—2016 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  
GB/T 20706 可可粉  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
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  
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

## 3 术语和定义

GB/T 19343—2016 界定的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。

## 4 产品分类

按照添加成分不同,可分为纯可可脂黑巧克力、纯可可脂牛奶巧克力、纯可可脂白巧克力。

## 5 基本要求

### 5.1 研发设计

应根据产品特性、工艺特点测试调温曲线，控制优化巧克力中晶体形态稳定性。。

### 5.2 原材料

#### 5.2.1 可可粉

选用天然香型可可豆加工制成的可可粉、可可脂、可可液块，并符合GB/T 20706的规定。

#### 5.2.2 食品添加剂

不应使用可可壳色、焦糖色。

### 5.3 工艺及设备

5.3.1 应采用粗磨、精磨、精炼、调温工艺，控制产品细度、口感、风味、保质期。环境温度应控制在 22℃ 以下，相对湿度应控制在 65% 以下。

5.3.2 应采用调温温度精度偏差在±0.2℃的调温机。

### 5.4 检测检测

5.4.1 应开展游离脂肪酸、固体脂肪含量、灰分等原料进厂检测。

5.4.2 应开展细度、感官、大肠菌群、菌落总数、霉菌、酵母等成品检测

## 6 技术要求

### 6.1 感官

具有巧克力具体产品应有的色泽、形态、组织、香味和滋味，无异味，无正常视力可见的外来杂质。

### 6.2 理化指标

纯可可脂巧克力的基本成分，按原始配料计算各项指标，应符合表1的规定。

表1 纯可可脂巧克力的基本成分及理化指标

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

表1 (续)

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
总乳固体(以干物质计) (g/100g) $\geq$	—	11	12
细度 $\mu\text{m}$	10~25		

### 6.3 安全指标

#### 6.3.1 微生物

微生物限量应符合表2的要求。

表2 微生物限量

项目	检测值
大肠菌群 (cfu/g)	$n=5, c=1, m=10, M=10^2$
菌落总数 (cfu/g)	$n=5, c=2, m=10^3, M=10^4$
霉菌 (cfu/g)	$n=5, c=2, m=10, M=10^2$
酵母菌 (cfu/g)	$n=5, c=2, m=10, M=10^2$

#### 6.3.2 致病菌

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 6.3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

#### 6.3.4 添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 6.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官

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/T 19343—2016附录A规定的方法测定。

## 7.3 安全指标

### 7.3.1 微生物

#### 7.3.1.1 大肠菌群

按GB 4789.3—2016中第一法规定的方法测定。

#### 7.3.1.2 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

#### 7.3.1.3 霉菌和酵母计数

按GB 4789.15—2016中第一法规定的方法测定。

### 7.4 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 型式检验项目为 6.1、6.2、6.3、6.4、9.1.1、9.1.2 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

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。

### 8.5 判定和复检

#### 8.5.1 出厂检验判定和复检

8.5.1.1 检验结果全部符合本标准，判为合格产品。

8.5.1.2 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。

#### 8.5.2 型式检验和复检

8.5.2.1 型式检验结果全部符合本标准判为合格产品。

8.5.2.2 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。

8.5.2.3 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，不应复检。

## 9 标志、包装、运输、贮存和销售

### 9.1 标志

9.1.1 定量预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，应按第 4 章的要求标示产品的类别或类型。

9.1.2 纯可可脂黑巧克力、纯可可脂牛奶巧克力应标注总可可固形物含量百分数。

9.1.3 储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 包装材料和包装容器应符合相关国家标准的规定。

9.2.2 各种包装应完整、紧密、无破损。

### 9.3 贮存和销售

9.3.1 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。

9.3.2 产品应堆码在垛垫上，离地、离墙不少于 10 cm。

9.3.3 运输时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。

9.3.4 产品应在温湿度适宜的环境中销售。计量销售的散装产品应符合 GB 31621 的规定。

## 10 质量承诺

在本标准规定的储存条件下，自产品生产之日起15个月内产品发生质量问题，制造厂商为客户无偿更换产品。

