

ICS 67.140.30  
X 24



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20705—2006

---

## 可可液块及可可饼块

Cocoa mass and cocoa cake

2006-12-07 发布

2007-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本标准是在 SB/T 10211—1994《可可液块》实施多年的基础上,参考了国际食品法典委员会制定的 Codex Stan 141—1983, Rev. 1—2001《可可液块(可可/巧克力浆)和可可饼块标准》(Standard for Cocoa (Cacao) Nib, Cocoa (Cacao) Mass, Cocoa Press Cake and Cocoa Dust (Cocoa Fines), for Use in the Manufacture of Cocoa and Chocolate Products)的有关内容,并结合我国可可液块及可可饼块生产现状制定的。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国焙烤食品糖制品工业协会可可专业委员会、中国食品发酵工业研究院、中国茶叶股份有限公司、上海大明可可制品有限公司、上海天工可可食品有限公司、上海丰原可可食品有限公司、上海天坛国际贸易有限公司、上海申丰食品有限公司、上海加纳可可食品有限公司、无锡华东可可食品有限公司、上海金丝猴集团无锡可可制品有限公司、绍兴启利兴光可可制品有限公司、爱芬食品(北京)有限公司。

本标准主要起草人:陈岩、赵燕萍、季明、冯荣华、张惠忠、樊永清、余诗庆、陶峻骏、钱晨昀、徐长庚、施钰平、徐春利、钱春英、董虹。

# 可可液块及可可饼块

## 1 范围

本标准规定了可可液块及可可饼块的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标签要求。  
本标准适用于可可液块及可可饼块的生产、销售和监督。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5512 粮食、油料检验 粗脂肪测定法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**可可仁 cocoa nib**

以可可豆为原料,经清理、筛选、焙炒、脱壳而制成的产品。

### 3.2

**可可液块 cocoa mass**

以可可仁为原料,经碱化(或不碱化)、研磨等工艺制成的产品。

### 3.3

**可可饼块 cocoa cake**

以可可仁或可可液块为原料,经压榨脱脂等工艺制成的产品。

## 4 产品分类

4.1 可可饼块按碱化工艺分为天然可可饼块和碱化可可饼块。

4.2 可可饼块按可可脂含量分为高脂可可饼块、中脂可可饼块和低脂可可饼块。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

可可仁:可可仁中的可可壳和胚芽含量,按非脂干物质计算不应高于5%,或按未碱化干物质计算