

ICS 67.190
分类号: X33
备案号: 17957—2006



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10402—2006
代替 SB/T 10024—1992

代可可脂巧克力及 代可可脂巧克力制品

Chocolate and chocolate products with cocoa butter alternatives

2006-05-12 发布

2006-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
代可可脂巧克力及
代可可脂巧克力制品
SB/T 10402—2006

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字

2006年10月第一版 2006年10月第一次印刷

*

书号: 155066·2-17250

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

本标准是对 SB/T 10024—1992《巧克力及巧克力制品》的修订。

本标准与 SB/T 10024—1992 相比主要修改如下：

- 将标准名称改为代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品；
- 修改了术语和定义；
- 修改了产品分类；
- 修改了各项技术要求；
- 增加了检验规则；
- 增加了包装要求。

自本标准实施之日起 SB/T 10024—1992 废止。

本标准由中国商业联合会和中国焙烤食品糖制品工业协会共同提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：中国商业联合会商业标准化中心、中国焙烤食品糖制品工业协会糖果巧克力专业委员会、中国食品发酵工业研究院、中国食品工业协会糖果专业委员会、雀巢(中国)有限公司、爱芬食品(北京)有限公司、吉百利(中国)食品有限公司、上海大昌儿童食品有限公司、上海申丰食品有限公司、上海金丝猴集团有限公司、北京义利食品有限公司、北京东方豪威食品有限公司、北京莱勒克食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、福建雅客食品有限公司、梁丰食品集团有限公司。

本标准主要起草人：陈岩、赵燕萍、陈国兴、李祥波、林松、吴振萍、杜春丽、李建德、杭亦峰、史伟珍、张斌、时越、赵子权、马浩、陈天奖、季万兰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10024—1992。

代可可脂巧克力及 代可可脂巧克力制品

1 范围

本标准规定了代可可脂巧克力及其制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、包装和标签要求。

本标准适用于 3.1 和 3.2 所指的,代可可脂添加量超过 5% 的产品。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 9678.2 巧克力卫生标准

GB 13432—2004 预包装特殊膳食用食品标签通则

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

GB 17403—1998 巧克力厂卫生规范

GB/T 19343—2003 巧克力及巧克力制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

代可可脂巧克力 **chocolate with cocoa butter alternatives**

巧克力(代可可脂) **chocolate with cocoa butter alternatives**

以白砂糖和/或甜味料、代可可脂为主要原料,添加或不添加可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态,并具有巧克力风味及性状的食品。

3.2

代可可脂巧克力制品 **chocolate products with cocoa butter alternatives**

巧克力(代可可脂)制品 **chocolate products with cocoa butter alternatives**

用 3.1 所指的代可可脂巧克力与其他食品按一定比例加工制成的食品。

3.3

代可可脂 **cocoa butter alternatives**

可全部或部分替代可可脂,来源于非可可的植物油脂。