



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20706—2023

代替 GB/T 20706—2006

## 可可粉质量要求

Quality requirement for cocoa powder

2023-08-06 发布

2024-03-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件是食品质量推荐性国家标准,本文件按照 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》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求,食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 20706—2006《可可粉》,与 GB/T 20706—2006 相比,除编辑性修改外主要技术内容变化如下:

- 修改了理化指标中的“灰分”数值(见表 2,2006 年版的表 2);
- 删去了技术要求中的“总砷和微生物要求”(见 2006 年版的 5.4);
- 增加了技术要求中的净含量要求(见 6.3);
- 增加了检验方法中的净含量要求(见 7.7);
- 增加了检验规则中的组批(见 8.1.1);
- 修改了判定和复检要求的表述(见第 9 章,2006 年版的第 7 章);
- 修改了标签和标识要求的表述(见第 10 章,2006 年版的第 8 章);
- 增加了“包装”“贮存”“运输”的内容(见第 11 章、第 12 章、第 13 章)。
- 增加了附录 A 可可粉感官要求检验方法(见附录 A);
- 增加了附录 C 细度的测定方法(见附录 C);
- 增加了附录 D pH 的测定方法(见附录 D)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国糖果和巧克力标准化技术委员会(SAC/TC 375)归口。

本文件起草单位:玛氏食品(中国)有限公司、浙江启利兴光可可制品股份有限公司、江苏金丝猴集团无锡太湖可可食品有限公司、珠海市嘉世明企业有限公司、天津市会德丰商贸有限公司、华测检测认证集团股份有限公司、巴洛美巧克力(上海)有限公司、中粮金帝食品(深圳)有限公司、晋江嘉福食品有限公司、京中(厦门)科技服务有限公司、亿滋食品企业管理(上海)有限公司、嘉吉投资(中国)有限公司、好时(中国)投资管理有限公司、中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国食品工业协会糖果专业委员会。

本文件主要起草人:王欢、钱春英、刘建辉、郑荣珍、杨凤利、勾剑颖、王琼芳、赵丽哲、史伟珍、刘小明、刘冬、王虎、李丰勇、刘涛、刘振宇、陈丽平、靳晓蕾、张九魁、张斌、高峰。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为:

- GB/T 20706—2006。

# 可可粉质量要求

## 1 范围

本文件规定了可可粉的产品分类、原料、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签和标志、包装、贮存、运输等质量要求。

本文件适用于可可粉的生产 and 检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.6—2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB/T 20705 可可液块及可可饼块质量要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**可可粉 cocoa powder**

以可可饼块为原料,经碱化或不碱化及粉化工艺制成的产品。

## 4 产品分类

4.1 产品按生产工艺分为天然可可粉和碱化可可粉。碱化可可粉按照其碱化程度分为重碱化可可粉和轻碱化可可粉。

4.2 产品按可可脂含量分为高脂可可粉、中脂可可粉和低脂可可粉。

## 5 原料

可可饼块应符合 GB/T 20705 的规定。

## 6 技术要求

### 6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。