



中华人民共和国国家标准

GB/T 20705—2023

代替 GB/T 20705—2006

可可液块及可可饼块质量要求

Quality requirement for cocoa mass and cocoa cake

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 20705—2006《可可液块及可可饼块》,与 GB/T 20705—2006 相比,除编辑性修改外主要技术内容变化如下:

- 修改了可可饼块的定义(见 3.3,2006 年版的 3.3);
- 修改了原料中对“可可仁”的要求(见第 5 章,2006 年版的 5.1);
- 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 7.8);
- 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 可可仁中可可壳和胚芽的含量测定(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:巴洛美巧克力(上海)有限公司、江苏金丝猴集团无锡太湖可可食品有限公司、玛氏食品(中国)有限公司、天津市会德丰商贸有限公司、晋江嘉福食品有限公司、厦门市华测检测技术有限公司、浙江启利兴光可可制品股份有限公司、费列罗贸易(上海)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、中粮金帝食品(深圳)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:史伟珍、王欢、刘建辉、郑荣珍、杨凤利、勾剑颖、钱春英、李燕梅、刘冬、王琼芳、董宁、陈益思、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 20705—2006。

可可液块及可可饼块质量要求

1 范围

本文件规定了可可液块及可可饼块的产品分类、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。

本文件适用于可可液块及可可饼块的生产 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

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

可可仁 cocoa nib

以可可豆为原料，经清理、筛选、焙炒、脱壳等工序制成的产品。

3.2

可可液块 cocoa mass

以可可仁为原料，经碱化（或不碱化）、研磨等工序制成的产品。

3.3

可可饼块 cocoa cake

以可可仁或可可液块为原料，经碱化（或不碱化）、机榨等工序制成的产品。

4 产品分类

4.1 可可饼块按加工工艺分为天然可可饼块和碱化可可饼块。碱化可可饼块按照其碱化程度分为重碱化可可饼块和轻碱化可可饼块。

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 原料

可可仁：可可仁中的可可壳和胚芽含量总和，按非脂干物质计算不应高于 5%；或可可仁中可可壳含量按未碱化干物质计算不应高于 1.75%。