



410753S-2022



焦作荣利达食品有限公司企业标准

Q/JRLD 0009S-2022

涂层型巧克力制品、涂层型 代可可脂巧克力制品混合 制品

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

焦作荣利达食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性文件。

本标准由焦作荣利达食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作荣利达食品有限公司。

本标准主要起草人：李春阳、陈秀廷。

H N

Q B

涂层型巧克力制品、涂层型代可可脂巧克力 制品混合制品

1 范围

本标准规定了涂层型巧克力制品、涂层型代可可脂巧克力制品混合制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于{涂层型巧克力制品[以黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力中的一种为涂层，添加饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种做为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]或涂层型代可可脂巧克力制品[以代可可脂黑巧克力、代可可脂牛奶巧克力、代可可脂白巧克力中的一种为涂层，添加饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]}中的一种或几种为主要原料，添加或不添加熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中的一种或几种）、饼干、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、食用椰干中的一种或几种）、蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯中的一种或几种）、跳跳糖（硬质糖果）[植物油、麦芽糊精、可可粉、白砂糖、葡萄糖浆、乳糖、二氧化碳、麦芽糊精、巧克力香精、草莓香精、菠萝味香精、诱惑红]、膨化制品【以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化、成型、烘烤、喷白砂糖液（或不喷白砂糖液）、烘烤（或不烘烤）、冷却、切碎、筛选等工艺制成】、麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片中的一种或几种）中的一种或多种，经验收、混合、称量、包装等工艺加工而成的涂层型巧克力制品、涂层型代可可脂巧克力制品混合制品。

根据原辅料不同将产品分为两类产品：

涂层型巧克力制品混合制品（混合坚果籽类涂层型巧克力制品、混合饼干涂层型巧克力制品、混合干果涂层型巧克力制品、混合蜜饯涂层型巧克力制品、混合膨化谷物涂层型巧克力制品、混合麦片涂层型巧克力制品、混合跳跳糖涂层型巧克力制品、混合谷物麦片涂层型巧克力制品、混合跳跳糖干果涂层型巧克力制品）

涂层型代可可脂巧克力制品混合制品（混合坚果籽类涂层型代可可脂巧克力制品、混合饼干涂层型代可可脂巧克力制品、混合干果涂层型代可可脂巧克力制品、混合蜜饯涂层型代可可脂巧克力制品、混合膨化谷物涂层型代可可脂巧克力制品、混合麦片涂层型代可可脂巧克力制品、混合跳跳糖涂层型代可可脂巧克力制品、混合谷物麦片涂层型代可可脂巧克力制品、混合跳跳糖干果涂层型代可可脂巧克力制品）

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 膨化制品应符合GB/T 22699和GB 17401的规定。
- 2.1.2 饼干应符合GB/T 20980和GB 7100的规定。
- 2.1.3 黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力、代可可脂黑巧克力、代可可脂牛奶巧克力、代可可脂白巧克力应符合GB/T 19343和GB 9678.2的规定。
- 2.1.4 熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆）应符合GB/T 22165和GB 19300的规定。
- 2.1.5 蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯）应符合GB 14884的规定。
- 2.1.6 干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、食用椰干）应符合GB 16325的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.11 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 2.1.12 食用麦麸应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.13 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.14 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

- 2.1.15 藜麦米应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
- 2.1.16 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.17 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 燕麦米应符合LS/T 3260和GB 2715的规定。
- 2.1.19 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定
- 2.1.20 水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.21 高粱粉、豌豆粉、小米粉、莜麦粉应符合LS/T 3302的规定。
- 2.1.22 麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片）应符合GB 19640的规定。
- 2.1.23 跳跳糖应符合SB/T 10018 的规定。
- 2.1.24 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
形态	常温下呈固体或者半固体状态，无正常视力可见的外来异物	取适量试样置于 50mL 烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态及杂质。闻其气味，用温水漱口，品尝滋味
色泽	具有产品相应的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无哈喇味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

2.3 理化指标

- 2.3.1 涂层型巧克力制品混合制品理化指标应符合表2的规定。

表2 涂层型巧克力制品混合制品理化指标

项目	指标	检验方法
可可脂（以干物质计），g/100g \geq	18（黑巧克力部分）	按原始配料计算
	20（白巧克力部分）	
非脂可可固形物（以干物质计），g/100g \geq	12（黑巧克力部分）	按原始配料计算
	2.5（牛奶巧克力部分）	
总可可固形物（以干物质计），g/100g \geq	30（黑巧克力部分）	按原始配料计算
	25（牛奶巧克力部分）	
乳脂肪（以干物质计），g/100g \geq	2.5（白巧克力和牛奶巧克力部分）	按原始配料计算
总乳固体（以干物质计），g/100g \geq	14（白巧克力部分）	按原始配料计算

		12 (牛奶巧克力部分)	
巧克力制品中巧克力的质量分数, g/100g \geq		25	按原始配料计算
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq		0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq		0.4	GB 5009.12
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq		20 (仅适用于添加苹果制品的产品)	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.3.2 涂层型代可可脂巧克力制品混合制品理化指标应符合表3的规定。

表3 涂层型代可可脂巧克力制品混合制品理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
非脂可可固形物 (以干物质计), g/100g \geq	12 (代可可脂黑巧克力部分)	按原始配料计算
	4.5 (代可可脂牛奶巧克力部分)	
总乳固体 (以干物质计), g/100g \geq	14 (代可可脂白巧克力部分)	按原始配料计算
	12 (代可可脂牛奶巧克力部分)	
代可可脂巧克力制品中代可可脂巧 克力制品的质量分数, g/100g \geq	25	按原始配料计算
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$ \leq	20 (仅适用于添加苹果制品的产品)	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于{涂层型巧克力制品[以黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力中的一种为涂层，添加饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种做为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]或涂层型代可可脂巧克力制品[以代可可脂黑巧克力、代可可脂牛奶巧克力、代可可脂白巧克力中的一种为涂层，添加饼干、膨化制品（以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化制成）、熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中一种）中的一种为芯料，按照一定的比例，经包裹成型、抛光、筛选而成]}中的一种或几种为主要原料，添加或不添加熟制坚果与籽类（开心果、扁桃仁、腰果、榛子、杏仁、夏威夷果、核桃、山核桃、巴旦木、碧根果、鲍鱼果、板栗、霹雳果、松子、葵花子仁、南瓜籽、西瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、青豆、红豆、黄豆中的一种或几种）、饼干、干果制品（黄桃干、草莓干、香蕉干、菠萝干、蔓越莓干、蓝莓干、葡萄干、杏干、樱桃干、无花果干、芒果干、苹果干、青柚、猕猴桃、金桔干、榴莲干、枣干、枸杞、火龙果干、桂圆干、食用椰干中的一种或几种）、蜜饯（蔓越莓、草莓、圣女果、青柚、黄桃、猕猴桃、荔枝、甜橙、青柠、西梅、蓝莓、玫瑰李、金桔、杏脯中的一种或几种）、跳跳糖（硬质糖果）[植物油、麦芽糊精、可可粉、白砂糖、葡萄糖浆、乳糖、二氧化碳、麦芽糊精、巧克力香精、草莓香精、菠萝味香精、诱惑红]、膨化制品【以大米、小麦粉、玉米粉、燕麦粉、食用麦麸、全麦粉、大豆蛋白粉、藜麦米、黑米、糙米、燕麦米、荞麦粉、高粱粉、豌豆粉、小米粉、苡麦粉中一种或几种为主要原料，辅以白砂糖、食用盐、水，经挤压膨化、成型、烘烤、喷白砂糖液（或不喷白砂糖液）、烘烤（或不烘烤）、冷却、切碎、筛选等工艺制成】、麦片（燕麦片、大麦片、荞麦片、玉米片中的一种或几种）中的一种或多种，经验收、混合、称量、包装等工艺加工而成的涂层型巧克力制品、涂层型代可可脂巧克力制品混合制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作荣利达食品有限公司