



410380S-2025



贝斯顿(漯河)食品有限公司企业标准

Q/BSD 0001S-2025

# 造型巧克力、造型代可可脂巧 克力及造型复合巧克力

2025/02/05 发布

2025/02/05 实施

贝斯顿(漯河)食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由贝斯顿（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟自亮。

H N

Q B

# 造型巧克力、造型代可可脂巧克力及造型复合巧克力

## 1 范围

本标准规定了造型巧克力、造型代可可脂巧克力及造型复合巧克力的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以巧克力、代可可脂巧克力中一种或几种为主要原料，经化油、保温、调色〔辅以柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、果绿（柠檬黄、亮蓝）、胭脂红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀中的一种或几种〕或不调色、成型、冷却、包装等加工工艺制成的造型巧克力、造型代可可脂巧克力及造型复合巧克力。

根据原辅料不同，产品可分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 巧克力、代可可脂巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。

2.1.2 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.3 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。

2.1.4 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。

2.1.5 日落黄铝色淀应符合 GB 1886.224 的规定。

2.1.6 果绿应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。

2.1.8 胭脂红铝色淀应符合 GB 1886.221 的规定。

2.1.9 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。

2.1.10 赤藓红铝色淀应符合 GB 17512.2 的规定。

2.1.11 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

2.1.12 诱惑红铝色淀应符合 GB 1886.223 的规定。

2.1.13 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。

2.1.14 亮蓝铝色淀应符合 GB 1886.218 的规定。

2.1.15 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。

2.1.16 苋菜红铝色淀应符合 GB 1886.219 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
性 状	具有该产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光

色 泽	具有该产品应有的色泽	下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味， 然后以温开水漱口，品尝其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
柠檬黄及其铝色淀 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄及其铝色淀 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
胭脂红及其铝色淀 <sup>a</sup> (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
赤藓红及其铝色淀 <sup>a</sup> (以赤藓红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
诱惑红及其铝色淀 <sup>a</sup> (以诱惑红计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
苋菜红及其铝色淀 <sup>a</sup> (以苋菜红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
亮蓝及其铝色淀 <sup>a</sup> (以亮蓝计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35

注：\*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
<sup>a</sup> 适用于使用该食品添加剂的产品。  
同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注：<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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 检验规则

出厂检验项目：感官要求、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

本标准适用于以巧克力、代可可脂巧克力中一种或几种为主要原料，经化油、保温、调色〔辅以柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、果绿（柠檬黄、亮蓝）、胭脂红及其铝色淀、赤藓红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀中的一种或几种〕或不调色、成型、冷却、包装等加工工艺制成的造型巧克力、造型代可可脂巧克力及造型复合巧克力。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

贝斯顿（漯河）食品有限公司

