



411962S-2025



舞钢市昭翔食品厂企业标准

Q/WZX 0007S-2025

巧克力及其制品（分装）

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

舞钢市昭翔食品厂 发布

前 言

本标准由舞钢市昭翔食品厂提出并起草。

本标准起草人：冯海平。

H N
Q B

巧克力及其制品（分装）

1 范围

本标准规定了巧克力及其制品（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于于巧克力、巧克力制品中的一种为原料，经分装、包装加工而成的巧克力及其制品（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1巧克力、巧克力制品应符合 GB 9678.2 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的正常色泽	
气、滋味	味甜，具有本品特有的滋、气味，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

指标	指 标	检验方法
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*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 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 17403 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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

本标准适用于于巧克力、巧克力制品中的一种为原料，经分装、包装加工而成的巧克力及其制品（分装）。

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，参照 GB 9678.2 《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

舞钢市昭翔食品厂

H N

Q B