

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

可可块 (可可液/巧克力浆) 和可可饼

C O D E X S T A N 1 4 1 - 1 9 8 3

1983 年通过。2001 年修改。2014 年、2016 年修正。

1. 范围

本标准适用于定义的用于制造可可、巧克力产品的可可块或可可液/巧克力浆和可可饼。这些产品也可直接出售给消费者。

2. 说明

2.1. 可可块 (可可液/巧克力浆)

可可块或可可液/巧克力浆系指由可可粉制成的产品。可可粉是以商业洁净的、工艺上充分脱皮、烘焙/未烘焙、有/无去除或添加任何成分的可可豆为原料。

2.2 可可饼

可可饼系指去除部分或完全去除可可豆或可可块中脂肪制成的产品。

3. 基本成分和质量指标

3.1 可可块 (可可液/巧克力浆)

可可皮和胚芽

- 不超过 5% (质量分数), 以无脂肪的干物质计;
- 或
- 不超过 1.75%, 以无碱性脂肪的干物质计 (仅适于可可皮)。

可可脂

- 47- 60% (质量分数)

3.2 可可饼

可可皮和胚芽

- 不超过 5% (质量分数), 以无脂肪的干物质计;
- 或
- 不超过 4.5%, 以无碱性脂肪的干物质计 (仅适于可可皮)。

4. 食品添加剂

只有下文列出的食品添加剂方可在规定的限量范围使用。

4.1 酸度调节剂和乳化剂

依据《食品添加剂通用标准》(CODEX STAN 192-1995) 表 1 和表 2 针对食品类别 05.1.1 (可可粉/混合物和可可块/饼) 及同类食品总类别中使用的酸度调节剂和乳化剂, 可用于符合本标准的食品。表 3 列出的食品添加剂中, 只有部分 (如表 3 所列) 允许用于符合本标准的食品。

4.2 调味剂

本标准所涵盖产品中所使用调味剂应遵守《调味剂使用准则》(CAC/GL 66-2008)。只有不会仿造巧克力或牛奶风味的调味剂才能在良好生产规范条件下允许使用。

5. 卫生要求

本标准所涉及产品的制备和处理过程，应符合《食品卫生总则》（CAC/RCP 1-1969）的相应条款，及其他包括卫生操作规范和守则在内的法典文本。

本标准所涉及的产品应符合《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CAC/GL 21-1997）中制定的所有微生物学标准。

6. 标识

除符合《预包装食品标识通用标准》（CODEX STAN1-1985）的规定外，还应符合以下要求：

6.1 产品名称

本标准第 2.1 条定义的产品且符合第 3.1 条规定的产品名称包括“可可块”、“可可液/巧克力浆”、“可可酱”、“无糖巧克力”和“苦味巧克力”。

国际贸易中，产品名称应选用进口国认可的名称。

本标准第 2.2 条定义的产品且符合第 3.2 条规定的产品名称应为“可可饼”。

6.2 非零售包装的标识

本标准第 6.1 条及《预包装食品标识通用标准》第 4 条规定的信息，应在容器上标明或另附材料说明，但产品名称、批次以及制造商、包装商、分销商和/或进口商的名称和地址应在容器上标明。

但也可用一个识别标志代替产品批号、生产商、包装商、分销商和/或进口商的名称和地址，前提是这个标志能通过另附材料清楚地加以辨认。

7. 分析和抽样方法

7.1 可可皮的测定

依据 AOAC 968.10 和 970.23。

7.2 脂肪含量的测定

依据 AOAC 963.15 或 IOCCC 14（1972）。

7.3 铅的测定

依据 AOAC 934.07。