

# CODEX ALIMENTARIUS

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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

可可粉（COCOAS）及可可和糖的干混合物标准

**CXS 105 - 1981**

1981 年通过。修订：2001 年。修正：2010、2013、2016 年。

1. 范围

本标准适用于供直接食用的可可粉（COCOAS）及可可和糖的干混合物。

2. 说明

2.1 可可制品

“可可粉”、“减脂可可粉”和“高减脂可可粉”是从可可饼转化为粉末（参见可可块（可可/巧克力酒）和可可饼标准）。

3. 基本成分和质量要素

3.1 基本成分

3.1.1 水分含量

不超过 7% m/m。

3.1.2 可可粉及可可和糖的干混合物

仅限可可粉		可可脂含量 (干料最低可可粉含量)		
		≥ 20% m/m	≥ 10% m/m, 但 < 20% m/m	< 10% m/m
		可可粉	减脂可可粉	高减脂可可粉
干混合物中的可可粉含量	不得 < 25% m/m	甜可可， 或 甜可可粉， 或 巧克力饮料	甜可可，减脂， 或 甜可可粉，减脂， 或 减脂巧克力饮料	甜可可，高度减脂 或 甜可可粉，高度减脂 或 高度减脂巧克力饮料
	不得 < 20% m/m	甜可可混合物， 或 含可可的甜混合物	甜可可混合物，减脂， 或 含可可的甜混合物，减脂：	甜可可混合物，高减脂 或 含可可的甜混合物，高减脂
	< 20% m/m	甜可可味混合物	甜可可味混合物，减脂	甜可可味混合物，高减脂

3.1.3 巧克力粉

巧克力粉：可可粉、糖和/或甜味剂的混合物，含不少于 32% m/m 可可粉（干料为 29% m/m）。

3.2 可选配料

- 香料
- 盐（氯化钠）

4. 食品添加剂

4.1 根据《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 在食品类别 05.1.1（可可混合物（粉）和可可块/饼）及其母食品类别中使用的酸度调节剂、抗结剂、填充剂、乳化剂、稳定剂、甜味剂和增稠剂）可用于符合本标准的食品。表 3 中只有某些食品添加剂（如表 3 所示）可用于符合本标准的食品。

4.2 本标准涵盖的产品中使用的调味剂应符合《调味剂使用指南》（CXG 66-2008）的规定。《良好生产规范》（GMP）仅允许使用不模仿巧克力或牛奶口味的调味剂。

5. 卫生

对本标准涵盖的产品，建议其制备和装运遵循《食品卫生通则》（CXC 1-1969）、《低水分食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）以及其他相关法典文本的相关规定，例如食典委颁布的《卫生操作规范》和《操作规范》。

产品应符合根据《食品相关微生物标准的制定和应用原则和指南》（CXG 21-1997）制定的任何微生物标准。

## 6. 标签

除《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还适用以下具体规定：

### 6.1 食品名称

#### 6.1.1 可可粉及可可和糖的干混合物

在每种情况下均应把第 3.1.2 节中定义的产品描述用作食品名称。

#### 6.1.2 巧克力粉

符合本标准第 3.1.3 条的产品名称应为：“巧克力粉”（*Chocolat en poudre*）。

在国家法律要求的情况下，“最低可可粉（或减脂可可粉或高度减脂可可粉）含量 x%”等字样应按照《预包装食品标签通用标准》第 5.1.1 条的规定标示。

#### 6.1.3 甜味剂

当第 4.7 节中描述的甜味剂被用于全部或部分取代糖时，食品名称中不应出现“加糖”一词或等同词语：取决于进口国的语言，应使用“加甜味剂”一词或等同词语。

如果产品中添加了甜味剂，则“人工增甜”或“添加甜味剂”或“加糖和甜味剂”等字样应出现在靠近食品名称的位置。

除 6.1.1 和 6.1.2 中给出的名称以外，如果国家法律允许使用其他名称，则这些名称必须是传统名称，消费者完全理解，不会误导或欺骗，亦不会与其他类别的产品混淆，但是，凡可可粉或减脂可可粉含量低于 25% 的任何产品，其名称不得包含“巧克力”一词。

## 6.2 非零售包装容器的标签

本标准第 6.1 节和《预包装食品标签通用标准》第 4 节要求的信息应在包装容器上或随附文件中提供，但产品名称、批号以及制造商、包装商、分销商和/或进口商的名称和地址应在包装容器上列出。

但是，批号以及制造商、包装商、分销商和/或进口商的名称和地址可以用识别标记代替，前提是该标记可通过随附文件清楚识别。

## 7. 分析和抽样方法

### 7.1 可可脂的测定

待制定

### 7.2 全脂可可粉、降脂可可粉和高降脂可可粉的测定

待制定

### 7.3 水分测定

根据 AOAC 977.04 或 IOCCC 26 (1988)-*Karl Fisher* 方法。