



可可液块（可可/巧克力浆）和可可饼块标准

CXS 141-1983

1983 年通过。2001 年修订。2014 年、2016 年、2022 年修正。

2022 年修正版

根据 2022 年 12 月食品法典委员会第四十五届会议所作决定，
本标准内容修正如下。

页码	位置	上一版文本	修正版内容
3	6.2 非零售包装物标签	除产品名称、批次标识以及生产商、包装商、分销商和（或）进口商名称和地址应在包装物上显示外，本标准第 6.1 节以及《预包装食品标签通用标准》第 4 节中要求的信息应在包装物上或者所附文件中加以注明。批次标识以及生产商、包装商、分销商和（或）进口商名称和地址也可由识别标记代替，前提是利用所附文件可清楚识别该标记。	非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

1. 范围

本标准适用于生产可可和巧克力制品的过程中使用的可可液块或可可/巧克力浆和可可饼块（定义见下文）。

这些产品也可以直接出售给消费者。

2. 说明

2.1. 可可液块（可可/巧克力浆）

可可液块或可可/巧克力浆是由可可仁制成的产品，可可仁来自具有可销售品质的可可豆，这些可可豆已在技术上尽可能彻底地清理和脱壳，经过/未经过烘焙，并去除或添加/未去除或添加任何成分。

2.2 可可饼块

可可饼块是通过部分或完全去除可可仁或可可液块中的脂肪而获得的产品。

3. 基本成分和质量要素

3.1 可可液块（可可/巧克力浆）

可可壳和胚芽

- 不超过 5% m/m，按脱脂干物质计算

或

- 不超过 1.75%，按无碱计算
（仅适用于可可壳）

可可脂

- 47-60% m/m

3.2 可可饼

可可壳和胚芽

- 不超过 5% m/m，按脱脂干物质计算

或

- 不超过 4.5%，按无碱计算
（仅适用于可可壳）

4. 食品添加剂

4.1 酸度调节剂和乳化剂

按照《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）表 1 和表 2 规定用于食品类别 05.1.1（可可混合物（粉）和可可液块/饼块）及其上级食品类别的酸度调节剂和乳化剂，可用于符合本标准的食品。仅部分表 3 所列食品添加剂（如表 3 所示）可用于符合本标准的食品。

4.2 调味剂

本标准所涉产品中使用的调味剂应符合《调味剂使用准则》（CXG 66-2008）。在良好生产规范中，只允许使用非模仿巧克力味或奶味的调味剂。

5. 卫生要求

建议本标准规定所涉产品在制备和处理时应遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）以及卫生操作规范和生产操作规范等其他相关食典文本的相应条款。

产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CXG 21-1997）制定的各项微生物标准。

6. 标签

除符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的要求外，还应遵守以下规定：

6.1 产品名称

用于描述第 2.1 节定义的产品并符合本标准第 3.1 节规定的名称包括“可可液块”、“可可/巧克力浆”、“可可膏”、“无糖巧克力”和“苦味巧克力”。

对于国际贸易产品而言，产品名称应获得进口主国管部门的认可。

第 2.2 节所述且符合本标准第 3.2 节规定的产品名称应为：“可可饼块”。

6.2 非零售包装物标签

非零售包装物标签应符合《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）。

7. 分析和采样方法

7.1 可可壳的测定

依据 AOAC 968.10 和 AOAC 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。