

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 - www.codexalimentarius.org

可可脂标准

CXS 86-1981

1981 年通过。修订：2001 年。修正：2016 年。

1. 范围

本标准仅适用于用作巧克力和巧克力产品制造成分的可可脂。

2. 说明

2.1 可可脂的定义

可可脂是从可可豆中提取的脂肪，具有以下特性：

- 游离脂肪酸含量
(以油酸表示)：不超过 1.75% m/m
- 不皂化物：不超过 0.7% m/m，
压榨可可脂除外，其含量不得超过 0.35% m/m

3. 食品添加剂

3.1 本产品不允许使用任何添加剂。

3.2	加工助剂	最大限量
3.2.1	己烷 (62° C - 82° C)	1 mg/kg, 不包括压榨可可脂

3.2 符合本标准的产品中使用的加工助剂应符合《加工助剂物质使用指南》(CXG 75-2010)的规定。

4. 卫生

建议按照《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)和其他相关法典文本(如《卫生操作规范》和《操作守则》)的相应部分制备和装运本标准所涵盖的产品。

产品应符合根据《食品微生物标准制定和应用的原则和指南》(CXG 21-1997)制定的任何微生物标准。

5. 标签

除《预包装食品标签通用标准》(CXS 1-1985)外，应遵守以下规定：

5.1 产品名称

可可脂

产品名称应为“可可脂”，但名称“压榨可可脂”可用于符合第 2.1 节描述的产品。

5.2 非零售容器的标签

本标准第 5.1 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。

6. 分析和抽样方法

6.1 游离脂肪酸的测定

根据 IUPAC (1987) 2.201。

6.2 不皂化物的测定

根据 IUPAC (1987) 2.401。

6.3 铅的测定

根据 AOAC 934.07 或 IUPAC 方法 (*Pure & Appl.Chem.*, 63)。