



中华人民共和国国家标准

GB/T 20707—2006

可可脂

Cocoa butter

2006-12-07 发布

2007-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准是在 SB/T 10210—1994《可可脂》实施多年的基础上,参考了国际食品法典委员会制定的 Codex Stan 86—1981, Rev. 1—2001《可可脂标准》(Standard for Cocoa Butters)的有关内容,并结合我国可可脂生产现状制定的。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国焙烤食品糖制品工业协会可可专业委员会、中国食品发酵工业研究院、中国茶叶股份有限公司、上海大明可可制品有限公司、上海天工可可食品有限公司、上海丰原可可食品有限公司、上海天坛国际贸易有限公司、上海申丰食品有限公司、上海加纳可可食品有限公司、无锡华东可可食品有限公司、上海金丝猴集团无锡可可制品有限公司、绍兴启利兴光可可制品有限公司、爱芬食品(北京)有限公司。

本标准主要起草人:陈岩、赵燕萍、郭卫平、冯荣华、张惠忠、朱华晋、余诗庆、陶峻骏、钱晨昀、徐长庚、施钰平、徐春利、钱春英、董虹。

可可脂

1 范围

本标准规定了可可脂的技术要求、试验方法、检验规则和标签要求。

本标准适用于可可脂(不包括脱臭可可脂)的生产、销售和监督。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5525—1985 植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法

GB/T 5527 植物油脂检验 折光指数测定法

GB/T 5528 植物油脂水分及挥发物含量测定法

GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度的测定

GB/T 5532—1995 植物油碘价测定

GB/T 5534 动植物油脂 皂化值的测定

GB/T 5535.1 动植物油脂 不皂化物测定 第1部分:乙醚提取法(第一方法)

GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分:己烷提取快速法

GB/T 5536 植物油脂检验 熔点测定法

GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

可可脂 cocoa butter

以纯可可豆为原料,经清理、筛选、焙炒、脱壳、磨浆、机榨等工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	指 标
色泽	熔化后的色泽呈明亮的柠檬黄至淡金黄色。
透明度	澄清透明至微浊。
气味	熔化后具有正常的可可香气,无霉味、焦味、哈败味或其他异味。

4.2 理化要求

应符合表2的规定。