

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。

表 2

项 目	指 标
色价/(K ₂ Cr ₂ O ₇ /H ₂ SO ₄)/(g/100 mL)	≤ 0.15
折光指数/(n _D ²⁰)	1.456 0~1.459 0
水分及挥发物/(%)	≤ 0.20
游离脂肪酸(以油酸计)/(%)	≤ 1.75
碘价(以碘计)/(g/100 g)	33~42
皂化价(以 KOH 计)/(mg/g)	188~198
不皂化物/(%)	≤ 0.35
滑动熔点/(°C)	30~34

4.3 总砷要求

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5

5 试验方法

5.1 感官

5.1.1 仪器

- a) 天平:感量±0.1 g;
- b) 比色管:50 mL,直径 25 mm;
- c) 乳白灯泡;
- d) 电热恒温培养箱;
- e) 烧杯:200 mL;
- f) 玻璃棒。

5.1.2 分析步骤

5.1.2.1 气味

称取 50 g 试样,加热至 50℃,用玻璃棒边搅拌边嗅气味,具有可可脂特有香气且无异味的为合格,不合格的应注明异味情况。

5.1.2.2 透明度、色泽

趁热量取 50 mL 上述试样,注入比色管中,放置 50℃ 恒温培养箱中 24 h,然后移至乳白灯泡前(或在比色管后衬白纸),观察其透明度和色泽,记录观察结果。

透明度结果以“透明”、“微浊”、“混浊”表示。

5.2 色价

按 GB/T 5525—1985 中重铬酸钾溶液比色法的方法测定。

5.3 折光指数

按 GB/T 5527 规定的方法测定。

5.4 水分及挥发物

按 GB/T 5528 规定的方法测定。

5.5 游离脂肪酸

按 GB/T 5530 规定的方法测定,其中结果计算按式(1):

$$Y = \frac{X}{1.99} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

Y——游离脂肪酸(以油酸计)，%；

X——酸价；

1.99——游离脂肪酸的换算系数。

5.6 碘价

按 GB/T 5532(仲裁法)或附录 A 规定的方法测定。

5.7 皂化价

按 GB/T 5534 规定的方法测定。

5.8 不皂化物

按 GB/T 5535.1 或 GB/T 5535.2 规定的方法测定。

5.9 滑动熔点

将样品熔化后不断搅拌,让潜热散发,冷却至 20℃左右,插入熔点毛细管,吸取样品达 10 mm 高度,放置 4℃~10℃冰箱中 12 h 以上,然后按 GB/T 5536 规定的方法测定。其中测定结果中,试样在熔化前发生软化状态,继续加热至试样上升时,立刻读取当时的温度,即为其滑动熔点。

5.10 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 产品出厂前应由质量检验部门进行出厂检验,出厂检验的项目包括感官和理化指标,但不皂化物指标除外。

6.2 每半年进行一次型式检验,型式检验的项目包括标准中规定的全部项目。发生下列情况之一时应进行型式检验：

- 更改原料时；
- 更改工艺时；
- 长期停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.3 以同一配方,同一批次的产品作为一个检验单位。

6.4 在成品库中随机抽取样品,抽样数量按式(2)计算：

$$A = \sqrt{\frac{B}{3}} \dots\dots\dots (2)$$

式中：

A——应取样品包数；

B——待检产品总包数。

计算 A 时取整数,小数部分向上修约,抽样量应不少于 500 g。

6.5 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

6.6 检验(含复验)结果中若有一项指标不符合本标准,则判该批产品为不合格品。

6.7 检验样品应妥善保存,以备复验,对检验结果有异议时,样品应送法定或双方同意的仲裁机构复验仲裁。

7 标签

产品标签上应标示产品名称、净含量、制造者或经销者的名称和地址、生产日期(或包装日期)、保质期、产品标准号,其他参见《产品标识标注规定》。

附 录 A
(规范性附录)
碘价的测定

A.1 试剂

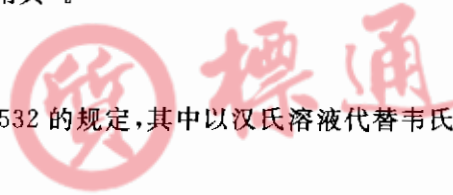
- a) 溴化碘醋酸溶液(汉氏溶液):将 13.2 g 纯碘溶于 1 000 mL 冰乙酸中(该冰乙酸应与重铬酸盐和硫酸无还原作用),冷却至 25℃,取出 20 mL,用 0.1 mol/L 硫代硫酸钠标准溶液测得其含量。按 126.91 g 碘相当于 79.92 g 溴,并按溴的密度约 3.1 g/mL 计算溴的加入量,加入溴后,再用 0.1 mol/L 硫代硫酸钠标准溶液滴定,并校正溴的加入量,使加溴后的滴定毫升数刚好为加溴前的 2 倍;
- b) 150 g/L 碘化钾溶液;
- c) 10 g/L 淀粉溶液;
- d) 0.1 mol/L 硫代硫酸钠标准溶液。

A.2 仪器

同 GB 5532—1995 中“仪器和用具”。

A.3 分析步骤

操作方法和结果计算,按 GB 5532 的规定,其中以汉氏溶液代替韦氏溶液。



参 考 文 献

- [1] 原国家质量技术监督局技监局监发[1997]172号《产品标识标注规定》
-





中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
可 可 脂
GB/T 20707—2006

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

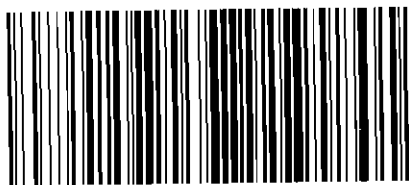
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2007年3月第一版 2007年3月第一次印刷

*

书号: 155066·1-29051 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 20707-2006