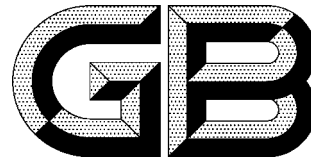


ICS 67.140.30  
CCS X 24



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20707—2021

代替 GB/T 20707—2006

## 可可脂质量要求

Quality requirement for cocoa butter

2021-11-26 发布

2022-12-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件是食品质量推荐性国家标准,按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 20707—2006《可可脂》。本文件与 GB/T 20707—2006 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 删除了范围中的“不包括脱臭可可脂”(见 2006 年版的第 1 章);
- 修改了感官指标中“色泽”和“气味”的表述(见表 1,2006 年版的表 1);
- 增加了技术要求中净含量要求(见 4.3);
- 删除了总砷和微生物学要求(见 2006 年版的 5.4);
- 增加了检验规则中的组批(见 6.1.1);
- 修改了抽样、判定和复检要求的表述(见 6.1.2、6.2,2006 年版的第 6 章);
- 修改了标签和标志要求的表述(见第 8 章,2006 年版的第 7 章);
- 增加了“包装”“贮存”“运输”和“销售”的内容(见第 9 章、第 10 章、第 11 章、第 12 章);
- 删除了规范性附录:碘价的测定(见 2006 年版的附录 A);
- 增加了规范性附录:可可脂感官检验方法(见附录 A);
- 增加了规范性附录:重铬酸钾溶液比色法(见附录 B)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国糖果和巧克力标准化技术委员会(SAC/TC 375)归口。

本文件起草单位:浙江启利兴光可可制品股份有限公司、江苏无锡太湖可可食品有限公司、京中(厦门)科技服务有限公司、巴洛美巧克力(上海)有限公司、青岛市华测检测技术有限公司、中国商业联合会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国食品工业协会糖果专业委员会、天津市会德丰商贸有限公司、晋江嘉福食品有限公司、费列罗贸易(上海)有限公司、玛氏食品(中国)有限公司、亿滋食品企业管理(上海)有限公司。

本文件主要起草人:钱春英、刘建辉、王虎、史伟珍、周嘉明、刘雪芹、郑荣珍、刘振宇、陈丽平、靳晓蕾、张九魁、张斌、高峰、杨凤利、刘冬、李燕梅、王欢、勾剑颖。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为:

- GB/T 20707—2006。

# 可可脂质量要求

## 1 范围

本文件规定了可可脂的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签和标志、包装、贮存、运输和销售等质量要求。

本文件适用于可可脂的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 5527 动植物油脂 折光指数的测定

GB/T 5532 动植物油脂 碘值的测定

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

GB/T 5535.2 动植物油脂 不皂化物测定 第2部分：己烷提取法

GB/T 5536 植物油脂检验 熔点测定法

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局第75号令）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**可可脂** cocoa butter

以可可豆为原料，经清理、筛选、焙炒、脱壳、磨浆、机榨等工序制成的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 感官要求

应符合表1的规定。