



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19343—2025

代替 GB/T 19343—2016

## 巧克力及巧克力制品、代可可脂 巧克力及代可可脂巧克力制品质量要求

Quality requirement for chocolate and chocolate products,  
chocolate with cocoa butter alternatives and chocolate products  
with cocoa butter alternatives

2025-01-24 发布

2026-08-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 19343—2016《巧克力及巧克力制品(含代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品)通则》，与 GB/T 19343—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了“可可液块”“可可饼块”“可可粉”的术语和定义(见 3.2、3.3、3.4)；
- 更改了“巧克力”“代可可脂巧克力”“总可可固形物”“总乳固体”的定义(见 3.6、3.8、3.11、3.12,2016 年版的 3.3、3.5、3.8、3.9)；
- 删除了“乳脂”的术语和定义(见 2016 年版的 3.10)；
- 更改了“产品分类”的内容(见第 4 章,2016 年版的第 4 章)；
- 更改了“感官要求”的内容(见 6.1 2016 年版的 6.1.1、6.2.1)；
- 更改了“理化指标”(见 6.2,2016 年版的 6.1.2)；
- 删除了“安全指标”(见 2016 年版的 6.1.3、6.2.3、7.9)；
- 增加了“生产加工管理”的要求(见第 7 章)；
- 更改了“产品命名”的要求(见第 10 章,2016 年版的第 10 章)；
- 更改了“贮运和销售”中关于温湿度的要求(见 13.1,2016 年版的 13.1)；
- 更改了“巧克力细度测定方法”(见附录 A,2016 年版的附录 A)；
- 增加了“可可脂”“总可可固形物”“非脂可可固形物”“总乳固体”“乳脂肪”“质量分数”的计算方法(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：中国商业联合会、东莞徐记食品有限公司、玛氏箭牌(糖果)有限公司、好丽友食品有限公司、费列罗贸易(上海)有限公司、雀巢(中国)有限公司、上海华测品标检测技术有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、晋江嘉福食品有限公司、石狮黎祥食品有限公司、金丝猴食品有限公司、河北康贝尔食品有限公司、莲特贸易(上海)有限公司、巴洛美巧克力制造(上海)有限公司、好时巧克力销售(上海)有限公司、嘉吉投资(中国)有限公司、百乐嘉利宝(苏州)可可有限公司、歌帝梵(上海)食品商贸有限公司、亿滋食品企业管理(上海)有限公司、明治制果食品工业(上海)有限公司、苏州艾玛食品工业有限公司、天津市黑金刚食品有限公司、浙江佳阳食品有限公司、三只松鼠股份有限公司、可可琳纳食品(海门)有限公司、谱尼测试科技(天津)有限公司、歌斐颂食品有限公司、福建雅客食品有限公司、焦作荣利达食品有限公司、杭州臻诺梵食品有限公司、布勒(无锡)商业有限公司、上海南侨食品有限公司、蓝河(苏州)食品有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国食品工业协会、天津市糖烟酒行业协会、上海微谱检测认证有限公司、咀香园健康食品(中山)有限公司、广东亿超生物科技有限公司、福建省晋江市康建食品有限公司、上海巧供园企业管理有限公司、苏州方凯管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：靳晓蕾、马浩、王萌、赵立云、李燕梅、占茉莉、吴晓玲、高裕锋、刘冬、翁延俊、楚朝阳、马立学、余意、管鲁豫、赵丽哲、田燕楠、张春艳、姜莲莲、周劲松、宋俊杰、章晓芳、邓金刚、

**GB/T 19343—2025**

陈伟庆、汪三红、张德华、王秀锦、莫雪峰、李盼、张旭东、贾竞珂、夏海洋、吴智明、韩玉涛、李琴、张斌、魏立立、刘雨芳、杨凤利、李昊哲、胡志高、林璐菁、张程阳、时翔宇、朱伟康、邱险辉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2003年首次发布为 GB/T 19343—2003，2016年第一次修订；

——本次为第二次修订。

# 巧克力及巧克力制品、代可可脂 巧克力及代可可脂巧克力制品质量要求

## 1 范围

本文件给出了巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品的产品分类,规定了原辅料、技术要求、生产加工管理、检验规则、产品命名、标签标志、包装、贮运和销售,描述了相应的检验方法。

本文件适用于巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品的生产、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,仅注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/T 20705 可可液块及可可饼块质量要求
- GB/T 20706 可可粉质量要求
- GB/T 20707 可可脂质量要求
- GB/T 23822 糖果和巧克力生产质量管理要求
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 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。

[来源:GB/T 20707—2021,3.1]

### 3.2

#### **可可液块 cocoa mass**

以可可仁为原料,经碱化(或不碱化)、研磨等工序制成的产品。

[来源:GB/T 20705—2023,3.2]

### 3.3

#### **可可饼块 cocoa cake**

以可可仁或可可液块为原料,经碱化(或不碱化)、机榨等工序制成的产品。

[来源:GB/T 20705—2023,3.3]