

(неофициальный перевод)

**Национальный стандарт Китайской Народной
Республики**

GB17399—2016

**Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов
Кондитерские изделия**

Опубликован 23.12.2016
Вступает в силу 23.06.2017

**Национальная комиссия по планированию здоровья и семьи Китайской Народной
Республики
Государственное управление по контролю за продуктами и лекарствами**

Предисловие

Этот стандарт заменяет GB9678.1-2003 «Санитарные нормы для кондитерских изделий» и GB17399-2003 «Санитарные нормы для жевательных резинок».

Основные изменения этого стандарта по сравнению с GB9678.1-2003 и GB17399-2003 заключаются в следующем:

- стандартное название изменено на « национальный стандарт безопасности пищевых продуктов кондитерские изделия»;
- изменены рамки использования;
- добавлены термины и определения;
- изменены органолептические требования;
- изменены физические и химические показатели;
- модифицированы микробиологические ограничения;
- добавлены требования к использованию пищевых добавок в продуктах питания.

Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов
Кондитерские изделия

1. Рамки

Этот стандарт применяется к кондитерским изделиям.

2. Термины и определения

2.1 Кондитерские изделия

Кондитерские изделия, в производстве которых основным сырьевым материалом используется сахар или сахарный сироп, или подсластитель.

2.1.1 Жевательная резинка

Жевательные кондитерские изделия, из которых возможно выдувать пузыри и в производстве которых основным сырьевым материалом используется жевательная резина, сахар или сахарный сироп, или подсластитель.

3. Технические требования

3.1 Требования к сырьевым материалам

Сырье должно соответствовать соответствующим стандартам пищевых продуктов и соответствующим положениям.

3.2 Органолептические требования

Органолептические требования должны соответствовать требованиям, обозначенным в Таблице 1.

Таблица 1 Органолептические требования

Наименование	Требование	Способ проверки
Внешний вид, цвет	Соответствие внешнему виду соответствующего продукта, имеет цвет нормального продукта	Соответствующее количество образца поместить на чистую белую тарелку (фарфоровую тарелку или подобную ёмкость), в естественном свете проверить внешний вид, цвет и состояние; обонять запах продукта, а вкус проверить путём полоскания во рту с теплой кипяченой водой.
Вкус, запах	Наличие надлежащего вкуса и запаха, без посторонних ароматов и вкусов.	
Состояние	Наличие характеристик соответствующего продукта, без плесени, без видимых посторонних примесей	

3.3 Допустимая норма содержания токсических веществ

Допустимая норма содержания токсических веществ должна соответствовать положению GB2762.

3.4 Микробиологические ограничения

Микробиологические ограничения должны соответствовать Таблице 2.

Таблица 2 Микробиологические ограничения

Наименование	Схема и предел* отбора образцов				Способ проверки
	n	c	m	M	
Общее количество колоний (бактерий)/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
Бактерии группы кишечной палочки/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB4789.3
*Отбор проб и обработка образцов должны проводиться в соответствии с GB4789.1.					

3.5 Пищевые добавки и усилители вкуса продуктов питания

3.5.1 Использование пищевых добавок должно соответствовать положениям GB2760.

3.5.2 Использование усилителей вкуса продуктов питания должно соответствовать требованиям GB14880.



中华人民共和国国家标准

GB 9678.2—2014

食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 9678.2—2003《巧克力卫生标准》。
本标准与 GB 9678.2—2003 相比,主要变化如下:
——标准名称修改为“食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品”;
——修改了范围;
——修改了术语和定义;
——修改了感官要求;
——修改了理化指标;
——修改了微生物限量;
——修改了标签标识的规定。
本标准取消铜指标自发布之日起实施。

食品安全国家标准
巧克力、代可可脂巧克力及其制品

1 范围

本标准适用于巧克力、代可可脂巧克力及其制品。

2 术语和定义

2.1 巧克力

以可可制品(可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可油饼、可可粉)和(或)白砂糖为主要原料,添加或不添加乳制品、食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.2 巧克力制品

巧克力与其他食品按一定比例,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.3 代可可脂巧克力

以白砂糖、代可可脂等为主要原料(按原始配料计算,代可可脂添加量超过5%),添加或不添加可可制品(可可脂、可可块或可可液块/巧克力浆、可可油饼、可可粉)、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态,并具有巧克力风味和性状的食品。

2.4 代可可脂巧克力制品

代可可脂巧克力与其他食品按一定比例,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品。

2.5 可可脂

可可豆中的脂肪。

2.6 代可可脂

可全部或部分替代可可脂,来源于非可可的植物油脂。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于 50 mL 烧杯或白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味	
状态	常温下呈固体或半固体状态,无正常视力可见的外来异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 食品添加剂和营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 其他

4.1 代可可脂添加量超过 5%(按原始配料计算)的产品应命名为代可可脂巧克力。

4.2 巧克力成分含量不足 25%的制品不应命名为巧克力制品。

(неофициальный перевод)

**Национальный стандарт Китайской Народной
Республики**

GB 9678.2 - 2014

Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов

**Шоколад, шоколадные изделия и другие продукты с заменителем какао-
масла**

Опубликован 24.12.2014
Вступает в силу 24.05.2015

GB 9678.2 - 2014

Предисловие

Этот стандарт заменяет GB9678.2-2003 «Санитарные нормы для шоколадных изделий».

Основные изменения этого стандарта по сравнению GB9678.2-2003, заключаются в следующем:

--- стандартное название изменено на «Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов

Шоколад, шоколадные изделия и другие продукты с заменителем какао-масла»;

--- изменены рамки использования;

--- изменены термины и определения;

--- изменены органолептические требования;

--- изменены физические и химические показатели;

--- изменены микробиологические ;

--- изменены правила идентификации этикетки.

Данный стандарт отменяет действие медного стандарта с даты реализации.

Национальный стандарт безопасности пищевых продуктов**Шоколад, шоколадные изделия и другие продукты с заменителем какао-масла****1. Рамки**

Этот стандарт применяется к шоколаду, шоколадным изделиям и другим продуктам с заменителем какао-масла.

2. Термины и определения**2.1 Шоколад**

Пищевые продукты, в производстве которых основным сырьевым материалом используются какао-продукты (масло какао, какао-крупка или тертое какао/какао-масса, жмых какао бобов, какао пудра) и (или) белый гранулированный сахар, с/без добавления молочных продуктов, пищевых добавок, хранящиеся при комнатной температуре в твердом или полутвердом состоянии.

2.1.1 Шоколадные изделия

Другие пищевые продукты с определенным процентом содержания шоколада, полученные определенным способом и которые хранятся при комнатной температуре в твердом или полутвердом состоянии.

2.3 Шоколад с заменителем какао-масла

Пищевые продукты, в производстве которых основными сырьевыми материалами используются: белый гранулированный сахар, заменитель какао-масла (согласно расчетам пропорций количество заменителя какао-масла должно превышать 5%), какао продукты с/без добавления молочных продуктов (масло какао, какао-крупка или тертое какао/какао-масса, жмых какао бобов, какао пудра), молочные продукты и пищевые добавки, полученные определенным способом и которые хранятся при комнатной температуре в твердом или полутвердом состоянии, так же имеющие вкус и прочие характеристики шоколада.

2.4 Шоколадные продукты с заменителем какао-масла

Пищевые продукты с определенным процентом содержания шоколада с заменителем какао-масла, полученные определенным способом и которые хранятся при комнатной температуре в твердом или полутвердом состоянии.

2.5 Какао-масло

Масло, полученное из какао-бобов.

2.6 Заменитель какао-масла

Полный или частичный заменитель какао-масла, полученный из растительного масла без использования какао.

3. Технические требования**3.1 Требования к сырьевым материалам**

Сырье должно соответствовать соответствующим стандартам пищевых продуктов и соответствующим положениям.

3.2 Органолептические требования

Органолептические требования должны соответствовать требованиям, обозначенным в Таблице 1.

Таблица 1 Органолептические требования

Наименование	Требование	Способ проверки
Цвет	Наличие цвета соответствующего продукта	50 мл образца поместить в стакан или на чистую белую тарелку, в естественном свете проверить внешний вид, цвет и состояние. Обонять запах продукта, а вкус проверить путём полоскания во рту с теплой кипяченой водой.
Вкус, запах	Наличие надлежащего вкуса и запаха	
Состояние	При комнатной температуре сохраняет твердое или полутвердое состояние, без видимых посторонних изъёнов	

3.3 Допустимая норма содержания токсических веществ

Допустимая норма содержания токсических веществ должна соответствовать положению GB2762.

3.4 Микробиологические ограничения

Предел патогенных бактерий должен соответствовать требованиям GB 29921.

3.5 Пищевые добавки и усилители вкуса продуктов питания

3.5.1 Использование пищевых добавок должно соответствовать положениям GB2760.

3.5.2 Использование усилителей вкуса продуктов питания должно соответствовать требованиям GB14880.

4. Прочее

4.1 Пищевой продукт, содержащий более 5% заменителя какао-масла (согласно расчетам пропорций) следует называть шоколадом с заменителем какао-масла.

4.2 Продукты, содержащие менее 25% шоколада, не должны называться шоколадными изделиями.



中华人民共和国国家标准

GB 17399—2016

食品安全国家标准

糖果

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 9678.1—2003《糖果卫生标准》和 GB 17399—2003《胶基糖果卫生标准》。

本标准与 GB 9678.1—2003 和 GB 17399—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 糖果”;
- 修改了范围;
- 增加了术语和定义;
- 修改了感官要求;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标;
- 增加了食品营养强化剂的使用要求。

食品安全国家标准
糖果

1 范围

本标准适用于糖果。

2 术语和定义

2.1 糖果

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的甜味食品。

2.1.1 胶基糖果

以胶基、食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的可咀嚼或可吹泡的糖果。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
外观、色泽	符合相应产品的外观特性,具有正常产品的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察外观、色泽和状态;闻其气味,用温开水漱口后,品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异嗅,无异味	
状态	符合相应产品的特性,无霉变,无正常视力可见外来异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案* 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

- 3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。