

СТАНДАРТ КОДЕКСА ДЛЯ ШОКОЛАДА И ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ (CODEX STAN 87-1981)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Данный стандарт распространяется на шоколад и изделия из него, пред назначенные для употребления в пищу и перечисленные в Разделе 2 настоящего стандарта. Шоколад и изделия из него получают путем переработки какао бобов с добавлением сахара и могут содержать сахарозаменители, молочные продукты, ароматизаторы и другие вкусовые компоненты.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ВАЖНЕЙШИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СОСТАВА

Шоколад – это общее название однородных продуктов, соответствующих приведенному ниже и суммированному в таблице 1 описанию. Шоколад получают путем соответствующей технологической переработки какао бобов, которые могут быть смешаны с молочными продуктами, сахарами и (или) сахарозаменителями и другими добавками, перечисленными в разделе 3 настоящего стандарта. При изготовлении различных шоколадных изделий могут быть добавлены и другие пищевые вещества, за исключением муки и крахмала (кроме продуктов, перечисленных в пунктах 2.1.1.1. и 2.1.2.1 данного стандарта), а также животных жиров, помимо молочного жира. Эти добавки в сумме не должны превышать 40% общей массы конечного продукта согласно положениям о маркировке, приведенным в разделе 5.

При производстве шоколада разрешается использовать, не изменяя минимального количества какао масла, растительных жиров до 5% к общему весу готового продукта, за вычетом общей массы любых других внесенных пищевых веществ. Состав растительных жиров, разрешенных для применения с этой целью, должен быть описан в соответствующем законодательстве по требованию органов, под чьей юрисдикцией находится данное производство.

2.1. РАЗНОВИДНОСТИ ШОКОЛАДА

2.1.1. Шоколад

Шоколад (в некоторых странах (регионах) его также называют горький шоколад, полусладкий шоколад, черный шоколад, десертный шоколад) должен содержать не менее 35% сухих веществ какао продуктов, в том числе не менее 18% какао масла и не менее 14% сухих обезжиренных веществ какао продуктов.

2.1.1.1. Шоколад *a la taza* – это продукт, описанный в параграфе 2.1.1 данного стандарта, в котором массовая доля муки и (или) пшеничного, кукурузного или рисового крахмала составляет максимум 8%.

2.1.2. Сладкий шоколад

Сладкий шоколад должен содержать не менее 30% сухих веществ какао продуктов, в том числе не менее 18% какао масла и не менее 12% сухих обезжиренных веществ какао продуктов.

2.1.2.1. Шоколад типа *a la taza* – продукт, описанный в параграфе 2.1.2 данного стандарта, массовая доля муки и (или) пшеничного, кукурузного или рисового крахмала в котором составляет максимум 18%.

2.1.3. Шоколадная глазурь

Шоколадная глазурь должна содержать не менее 35% сухих веществ какао продуктов, в том числе не менее 31% какао масла и не менее 2,5% сухих обезжиренных веществ какао продуктов.

2.1.4. Молочный шоколад

Молочный шоколад должен содержать не менее 25% сухих веществ какао продуктов (включая не менее 2,5% сухих обезжиренных веществ какао продуктов) и не менее 12–14% сухих веществ молочных продуктов (включая не менее 2,5–3,5% молочного жира). Минимальное содержание молочных продуктов и молочного жира должно быть установлено органами, под юрисдикцией которых находится производство, в соответствии с конкретным законодательством. «Молочные продукты» относятся к введению молочных ингредиентов в натуральном виде, за исключением случаев, когда может быть добавлен или удален молочный жир.

По требованию компетентных органов может быть установлено минимальное содержание какао масла с добавлением молочного жира.

2.1.5. Шоколад типа молочного

Шоколад типа молочного должен содержать не менее 20% сухих веществ какао продуктов (включая не менее 2,5% сухих обезжиренных веществ какао продуктов) и не менее 20% сухих веществ молочных продуктов (в том числе не менее 5% молочного жира). «Молочные продукты» относятся к введению молочных ингредиентов в натуральном виде, за исключением случаев, когда может быть добавлен или удален молочный жир.

По требованию компетентных органов может быть установлено минимальное содержание масла какао с добавлением молочного жира.

2.1.6. Молочная шоколадная глазурь

Молочная шоколадная глазурь должна содержать не менее 25% сухих веществ какао продуктов (включая не менее 2,5% сухих обезжиренных веществ какао продуктов) и не менее 14% сухих веществ молочных продуктов (включая не менее 3,5% молочного жира) и не менее 31% общего жира.

«Молочные продукты» относятся к введению молочных ингредиентов в натуральном виде, за исключением случаев, когда может быть добавлен или удален молочный жир.

2.1.7. Другие шоколадные продукты

2.1.7.1. Белый шоколад

Белый шоколад должен содержать не менее 20% какао масла и не менее 14% сухих веществ молочных продуктов (в том числе не менее 2,3–3,5% молочного жира в зависимости от требований органа, под чьей юрисдикцией находится производство, и в соответствии с законодательством).

«Молочные продукты» относятся к введению молочных ингредиентов в натуральном виде, за исключением случаев, когда может быть добавлен или удален молочный жир.

По требованию компетентных органов может быть установлено минимальное содержание масла какао с добавлением молочного жира.

2.1.7.2. Шоколад «Джандуйя» (Gianduja)

Шоколад «Джандуйя» (или одно из производных этого названия) – продукт, получаемый из шоколада, в состав которого входит не менее 32% сухих веществ какао продуктов, в том числе не менее 8% сухих обезжиренных веществ какао продуктов, и содержащий не менее 20 и не более 40% тонко измельченного фундука.

К продукту возможны следующие добавки:

- а) молоко и (или) сухие молочные продукты, полученные путем испарения, в таком количестве, чтобы готовый продукт содержал не более 5% сухих молочных продуктов;
- б) миндаль, лесной орех и другие разновидности орехов, целиком или в измельченном виде, в таком количестве, чтобы вместе с тонко измельченным фундуком оно не превышало 60% общей массы готового продукта.

2.1.7.3. Молочный шоколад «Джандуйя»

Молочный шоколад «Джандуйя» (или названный одним из производных этого слова) – продукт, получаемый из молочного шоколада, содержащего не менее 10% сухих молочных продуктов, и из тонко измельченного ореха фундука в количестве не менее 15 и не более 40%. «Молочные продукты» относятся к введению молочных ингредиентов в натуральном виде, за исключением случаев, когда может быть добавлен или удален молочный жир.

К этому продукту возможны следующие добавки: миндаль, лесной орех и другие разновидности орехов, целиком или в измельченном виде, в таком количестве, чтобы вместе с фундуком оно не превышало 60% общей массы готового продукта.

По требованию компетентных органов может быть установлено минимальное содержание какао масла с добавлением молочного жира.

2.1.7.4. Шоколад para mesa

Шоколад para mesa – необработанный шоколад с размером твердых частиц более чем 70 мкм.

2.1.7.4.1. Шоколад para mesa

Шоколад para mesa должен содержать не менее 20% сухих веществ какао продуктов (включая не менее 11% какао масла и не менее 9% обезжиренных какао продуктов).

2.1.7.4.2. Полугорький шоколад para mesa

Полугорький шоколад para mesa должен содержать не менее 30% сухих веществ какао продуктов (включая не менее 15% какао масла и не менее 14% обезжиренных какао продуктов).

2.1.7.4.3. Горький шоколад para mesa

Горький шоколад para mesa должен содержать в сухом веществе не менее 40% какао продуктов (включая не менее 22% масла какао и не менее 18% обезжиренных какао продуктов).

2.2. ВИДЫ (ФОРМЫ) ШОКОЛАДА

2.2.1. Шоколадная вермишель (Vermicelli) и шоколадные хлопья

Шоколадная вермишель и шоколадные хлопья – продукты, получаемые из какао продуктов путем смешивания, выдавливания и отверждения, что придает изделиям уникальные свойства хрустящих гранул. Вермишель имеет форму коротких цилиндрических зерен, а хлопья – форму мелких плоских кусочков.

2.2.1.1. Шоколадная вермишель/шоколадные хлопья

Шоколадная вермишель/шоколадные хлопья должны содержать не менее 32% сухих веществ какао продуктов, из которых не менее 12% должно составлять какао масло и 14% – обезжиренные какао продукты.

2.2.1.2. Вермишель из молочного шоколада/хлопья из молочного шоколада

Вермишель из молочного шоколада/хлопья из молочного шоколада должны содержать в сухом веществе не менее 20% какао продуктов (включая не менее 2,5% обезжиренного цельного какао) и не менее 12% молочных продуктов (включая не менее 3% молочного жира). «Молочные продукты» относятся к введению молочных ингредиентов в естественных пропорциях, за исключением случаев, когда может быть добавлен или удален молочный жир.

По требованию компетентных органов может быть установлено минимальное содержание какао масла с добавлением молочного жира.

2.2.2. Шоколад с начинками

Шоколад с начинками – продукт, покрытый одним или несколькими слоями шоколада, обозначенными в подразделе 2.1, за исключением шоколада a la taza, шоколада типа a la taza, и изделий, обозначенных в пункте 2.1.7.4 (шоколад para mesa), начинка которого резко отличается по

своему составу от внешней оболочки. Шоколад с начинками не включает мучных кондитерских изделий, печенья, бисквита или мороженого. Содержание шоколада должно составлять не менее 25% от общей массы изделия.

Если средний слой изделия начинки состоит из компонента или компонентов, на которые существует отдельный стандарт Кодекса, эти компоненты должны соответствовать стандарту.

2.2.3. Шоколад, или пралине

Шоколад, или пралине, обозначает продукт одного размера, в котором количество шоколадного компонента составляет не менее 25% от общей массы изделия. Такой продукт должен состоять либо из шоколада с начинками, либо из шоколада или сочетания различных видов шоколада, названных в подразделе 2.1, за исключением шоколада a la taza, шоколада типа a la taza, и продуктов, перечисленных в пункте 2.1.7.4 (шоколад para mesa).

ТАБЛИЦА 1. СУММАРНАЯ ТАБЛИЦА ТРЕБОВАНИЙ К СОСТАВУ ПРОДУКТОВ В СООТВЕТСТВИИ С РАЗДЕЛОМ 2¹

Проценты рассчитаны по сухому веществу за вычетом массы других пищевых ингредиентов, разрешенных в соответствии с разделом 2)

ПРОДУКТЫ	ИНГРЕДИЕНТЫ (%)						
	Масло какао	Обезжиренные какао продукты	Общее кол-во какао продуктов	Молочный жир	Общее кол-во молочных продуктов	Крахмал /мука	Тонко измельченный фундук
2.1 РАЗНОВИДНОСТИ И ВИДЫ ШОКОЛАДА (СОСТАВ)							
2.1.1 Шоколад	≥18	≥14	≥35				
2.1.1.1 Шоколад a la taza	≥18	≥14	≥35			< 8	
2.1.2 Сладкий шоколад	≥□18	≥12	≥30				
2.1.2.1 Шоколад типа a la taza	≥18	≥12	≥30			< 18	
2.1.3 Шоколадная глазурь	≥31	≥2,5	≥35				
2.1.4 Молочный шоколад		≥2,5	≥25	2,5-3,5	12-14		
2.1.5 Шоколад типа молочного		≥2,5	≥20	≥5	≥20		
2.1.6 Молочная шоколадная глазурь		≥2,5	≥25	≥3,5	≥14		
2.1.7 Другие шоколадные продукты:							
2.1.7.1. Белый шоколад	≥20			2,5-3,5	≥14		
2.1.7.2. Шоколад «Джундайя»		≥8	≥32				≥20 ≤40

¹ Термин «молочные продукты» относится к введению молочных ингредиентов в натуральном виде, за исключением случаев, когда может быть добавлен или удален молочный жир.

2.1.7.3 Молочный шоколад «Джундайка»		≥2,5	≥25	2,5-3,5	≥10		≥15 ≤40
2.1.7.4 Шоколад para mesa							
2.1.7.4.1 Шоколад para mesa	≥ 11	≥ 9	≥ 20				
2.1.7.4.2 Полугорький шоколад para mesa	≥15	≥14	≥ 30				
2.1.7.4.3 Горький шоколад para mesa	≥ 22	≥18	≥ 40				
2.2 ВИДЫ (ФОРМЫ) ШОКОЛАДА							
2.2.1 Шоколадная вермишель/шоколадные хлопья							
2.2.1.1 Шоколадная вермишель/шоколадные хлопья	≥12	≥14	≥32				
2.2.1.2 Вермишель из молочного шоколада/хлопья из молочного шоколада		≥2,5	≥ 20	≥3	≥12		
2.2.2 Шоколад с начинками (см. параграф 2.2.2)							
2.2.3 Шоколад или пралине (см. параграф 2.2.3)							

3. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Перечисленные ниже пищевые добавки могут использоваться, но только в установленных пределах.

Могут быть использованы и другие добавки, включенные в список, утвержденный Общим стандартом на пищевые добавки, по распоряжению органа, под юрисдикцией которого они находятся, в соответствии с имеющимся законодательством.

3.1. Подщелачивающие и нейтрализующие агенты, вносимые в шоколадные изделия в результате обработки какао бобов, по отношению к максимальному количеству продукта.

3.2 РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ

Максимальный уровень

503(i)	Карбонат аммония	Определено НПП
527	Гидроксид аммония	
503(ii)	Гидрокарбонат аммония	
170(i)	Карбонат кальция	
330	Лимонная кислота	
504(i)	Карбонат магния	
528	Гидроксид магния	
530	Оксид магния	
501(i)	Карбонат калия	
525	Гидроксид калия	
501(ii)	Гидрокарбонат калия	
500(i)	Карбонат натрия	
524	Гидроксид натрия	
500(ii)	Гидрокарбонат натрия	
526	Гидроксид кальция	
338	Ортофосфорная кислота	2,5 г/кг в пересчете на P ₂ O ₅ в готовом какао и шоколадных продуктах
334	L-тартаровая (винная) кислота	5 г/кг в готовом какао и шоколадных продуктах

3.3 ЭМУЛЬГАТОРЫ		Максимальный уровень		Продукты
471	Моно и диглицериды жирных кислот			Продукты, описанные в подразделах 2.1 и 2.2
322	Лецитины	НПП		“ “
422	Глицерин			“ “
442	Аммониевые соли фосфатидных кислот	10 г/кг		“ “
476	Эфиры полиглицерина и взаимоэтирифицированных рициноловых кислот	5 г/кг	15 г/кг в комбинации	“ “
491	Моностеарат сорбитана	10 г/кг		“ “
492	Тристеарат сорбитана	10 г/кг		“ “
435	Полиоксиэтиленсорбитан (20), моностеарат	10 г/кг		
3.4 АРОМАТИЗАТОРЫ		Максимальный уровень		Продукты
3.4.1	Натуральные ароматизаторы, определяемые Кодекс Алиментариус, и их синтетические эквиваленты, за исключением имитирующих естественный запах шоколада или молочных продуктов ²	НПП		Продукты, описанные в подразделах 2.1 и 2.2
3.4.2	Ванилин	1 г/кг в комбинации		“ “
3.4.3	Этилванилин			“ “
3.5 ПОДСЛАСТИТЕЛИ/ЗАМЕНИТЕЛИ САХАРА				
950	Ацесульфам К	500 мг/кг		Продукты, описанные в подразделах 2.1 и 2.2
951	Аспартам	2 000 мг/кг		“ “
952	Цикламинная кислота и ее натриевые и калиевые соли	500 мг/кг		“ “
954	Сахарин и его натриевые и калиевые соли	500 мг/кг		“ “

² Утверждены временно

957	Тауматин		“	“
420	Сорбитол (Сорбит)		“	“
421	Маннитол (Маннит)		“	“
953	Изомальт	НПП	“	“
965	Мальтитол (Мальтит)		“	“
966	Лактитол (Лактит)		“	“
967	Ксилитол (Ксилит)		“	“

3.6 ГЛАЗИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

		Максимальный уровень	Продукты	
414	Аравийская камедь		Продукты, описанные в подразделах 2.1 и 2.2	
440	Пектин		“	“
901	Пчелиный воск, белый и желтый	НПП	“	“
902	Свечной воск		“	“
903	Воск карнауба		“	“
904	Шеллак		“	“

3.7 АНТИОКСИДАНТЫ

		Максимальный уровень	Продукты	
304	Palmitato de ascorbilo	200 мг/кг отдельно или в сочетании	Продукты, описанные в пункте 2.1.7.1, в пересчете на содержание жира	
319	Terbutilhydroquinona			
320	Butilhidroxianisol			
321	Butilhidroxitolueno			
310	Galato de propilo			
307	α -tocoferol	750 мг/кг	"	

3.8 КРАСИТЕЛИ (ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ)

		Максимальный уровень	Продукты	
175	Золотой	НПП	Продукты, описанные в подразделах 2.1 и 2.2	
174	Серебряный	НПП		

3.9 НАПОЛНИТЕЛИ

		Максимальный уровень	Продукты	
1200	Полидекстроза А и N	НПП	Продукты, описанные в подразделах 2.1 и 2.2	

3.10 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

		Максимальный уровень	Продукты	
Гексан (62°C – 82°C)		1 мг/кг	Рассчитан по содержанию жира	

4. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

4.1. Рекомендуется осуществлять приготовление продуктов, к которым относится данный стандарт, и манипуляции с ними согласно соответствующим разделам документа «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1 1969, Rev. 3 1997)» и другим соответствующим текстам Кодекса, в частности документам «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила».

4.2. Данные продукты должны соответствовать любым микробиологическим критериям, установленным на основании «Принципов установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21 1997)».

5. МАРКИРОВКА

Помимо пунктов, требуемых «Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1 1985 Rev. 1 1991)», продукты должны быть снабжены следующей информацией.

5.1. НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

5.1.1. Продукты, описанные в подразделах 2.1 и 2.2 настоящего стандарта и отвечающие относящимся к ним требованиям соответствующего раздела, должны быть обозначены названиями, перечисленными в подпунктах раздела 2, и подпадают под положения раздела 5 настоящего стандарта.

Изделия, названные в параграфе 2.1.1. могут быть описаны как «Горько-сладкий шоколад», «Полусладкий шоколад», «Черный шоколад» или «Шоколад растворимый (fondant)».

5.1.1.1. Если сахар полностью или частично заменен заменителем сахара, рядом с торговой маркой шоколада, должна быть помещена информация о наличии подсластителей. Пример: «Х Шоколад с подсластителями».

5.1.1.2. Наличие растительных жиров, внесенных или добавленных к какао маслу в соответствии с положениями раздела 2, должно быть указано на маркировке вместе с названием и (или) изображением продукта.

Ответственные организации могут предложить специфическую форму для декларирования.

5.1.2. Шоколад с наполнителем

5.1.2.1. Продукты, описанные в параграфе 2.2.2, должны называться «Шоколад с начинкой», «Х Шоколад с наполнителем», «Шоколад с Х наполнителем» или «Шоколад с Х начинкой», где Х является описанием состава наполнителя.

5.1.2.2. Может быть указан вид шоколада, использованного для оболочки, причем обозначения должны быть те же, что перечислены в параграфе 5.1.1 настоящего стандарта.

5.1.2.3. Соответствующее объявление должно информировать потребителя о характере начинки.

5.1.3. Шоколад, или пралине

Изделия одного размера, описанные в параграфе 2.2.3 настоящего стандарта, должны называться «Шоколад» или «Пралине».

5.1.4. Шоколад ассорти

Если изделия, описанные в подразделе 2.1 или 2.2, за исключением шоколада a la taza, шоколада типа a la taza и шоколада paga mesa, продаются в наборе, их названия могут быть заменены словами «Шоколад ассорти» или «Шоколад ассорти с наполнителем», «Шоколадная вермишель ассорти» и т. п. В этом случае должен быть единый перечень ингредиентов для всех изделий, включенных в набор, или перечни ингредиентов для каждого изделия.

5.1.5. Прочая требуемая информация

5.1.5.1. Любой характеризующий продукт ароматизатор, помимо запаха самого шоколада, должен фигурировать в обозначении продукта.

5.1.5.2. Особенно ароматические и характеризующие изделие ингредиенты должны входить в название продукта в качестве его составной части (например, Шоколад Мокко).

5.1.6. Применение термина «шоколад»

Продукты, не подпадающие под настоящий стандарт, в которых вкус шоколада создается только под влиянием обезжиренных какао продуктов, могут называться «шоколадными» в соответствии с положениями или обычаем страны, в которой они продаются покупателю, и должны обозначать изделия, которые невозможно спутать с подпадающими под настоящий стандарт.

5.2. ОБЪЯВЛЕНИЕ О МИНИМАЛЬНОМ СОДЕРЖАНИИ КАКАО

По требованию ответственной организации, в маркировке продуктов, описанных в подразделе 2.1 настоящего стандарта, за исключением белого шоколада, должно быть указано содержание какао продуктов. Для целей такого декларирования процент какао продуктов должен относиться к шоколадной части изделия за вычетом других разрешенных пищевых компонентов.

5.3. МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ, НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

5.3.1. Информация, указанная в подразделах 5.1 и 5.2 настоящего стандарта и в разделе 4 «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов», должна приводиться либо на транспортной таре, либо она сопроводительных документах, за исключением названия продукта, номера партии, названия и адреса изготовителя, упаковщика, поставщика и (или) импортера, которые должны быть указаны на транспортной таре.

5.3.2. Однако номер партии, название и адрес изготовителя, упаковщика, поставщика и (или) импортера могут быть заменены идентификационным знаком, при условии, что последний четко определяется по сопроводительным документам.

6. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

6.1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАЧИНКИ И ОБОЛОЧКИ ШОКОЛАДА С НАПОЛНИТЕЛЕМ

Все методы, одобренные для вида шоколада, использованного для оболочки, и вида данной начинки.

6.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО МАСЛА

В соответствии с АОАС 963.15 или ЮССС 14 1972.

6.3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ОБЕЗЖИРЕННЫХ КАКАО ПРОДУКТОВ

В соответствии с АОАС 931.05.

6.4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ОБЕЗЖИРЕННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

В соответствии с ЮССС 17 1973 или АОАС 939.02.

6.5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА

В соответствии с ИОССС 5 1962 или АОАС 945.34, 925.41В, 920.80.

6.6. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТИ

В соответствии с ИОССС 26 1988 или АОАС 977.10 (метод Карла Фишера); или АОАС 931.04 или ИОССС 1 19.52 (гравиметрия).

6.7. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЩЕГО СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА

В соответствии с АОАС 963.15.

6.8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ЖИРА, ПОМИМО МАСЛА КАКАО, В ШОКОЛАДЕ И ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЯХ

В настоящее время наиболее доступны следующие методы анализа.

Требуются дальнейшие систематические усовершенствования. По требованию ответственных организаций должна быть представлена документация по идентификации коммерческих смесей используемых растительных жиров, не содержащих какао масла.

6.8.1. Определение растительных жиров, кроме какао масла, в шоколаде

Определение продуктов разложения стирола в рафинированных растительных жирах, добавленных в шоколад, по методу *AOCS Ce 10/02 (02)*.

6.8.2. Количественное определение растительных жиров, помимо какао масла*

Определение триацилглицеролов (C50, C52, C54), присутствующих в масле какао и растительных жирах другого происхождения, с помощью *GC FID в J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57, 286–293*. В молочном шоколаде необходимо сделать поправку на молочный жир.

• Интерпретация:

Если тип растительного жира, кроме какао масла, установлен, его количество рассчитывается по *J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57, 286–293*.

Если тип растительного жира, кроме какао масла, не установлен, расчет производится по *Amer. Oil Chem. Soc. (1982), 61 (3), 576–581*.

* Этот метод предназначен для измерения количества растительных жиров, которые являются эквивалентами какао масла (ЭКМ), т.е. триглицериды типа SOS. Другие растительные жиры могут быть добавлены только в очень ограниченных количествах до того, как они могут нанести ущерб качеству шоколада. Это должно быть определено традиционными методами, т.е. анализом содержания жирных кислот и триацилглицерина.