



中华人民共和国国家标准

GB/T 31120—2014

糖果术语

Candy terminology

2014-09-03 发布

2015-02-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国糖果和巧克力标准化技术委员会(SAC/TC 375)归口。

本标准主要起草单位:石狮黎祥食品有限公司、上海金丝猴食品股份有限公司、晋江奇峰食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、北京康贝尔食品有限责任公司、旺旺集团、福建雅客食品有限公司、中国食品有限公司、箭牌糖果(中国)有限公司、玛氏食品(中国)有限公司、雀巢(中国)有限公司、好丽友食品有限公司、广东真美食品集团有限公司、中国食品工业协会糖果专业委员会、北京中商华测商业标准咨询中心有限责任公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、上海市质量监督检验技术研究所。

本标准主要起草人:丁绍辉、翁延俊、楚朝阳、林景昌、马浩、高绍川、余明达、施双全、郑荣珍、许敏青、李宇、邹文静、赵立云、陈楚锐、高峰、刘振宇、陈丽平、张斌、彭亚锋。

糖果术语

1 范围

本标准规定了糖果的术语。

本标准适用于糖果领域的生产、流通、教学、科研和管理等。

2 一般术语

2.1

糖果 candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的固态、半固态或液态甜味食品。

注:改写 GB/T 23823—2009,定义 2.1。

2.2

硬质糖果 hard candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺加工制成的硬、脆固体糖果。

2.3

奶糖糖果 milk candy

以食糖或糖浆或甜味剂、乳制品等为主要原料制成具有乳香味的糖果。

2.4

夹心糖果 filled candy

以糖体为外皮,再以其他原料为馅料,经相关工艺制成的糖果。

2.5

酥质糖果 crisp candy

以食糖或糖浆或甜味剂、果仁碎粒(或酱)等为主要原料制成的疏松酥脆的糖果。

2.6

焦香糖果 caramel candy

太妃糖果

以食糖或糖浆或甜味剂、油脂和乳制品等为主要原料,经相关工艺制成具有焦香味的糖果。

2.7

充气糖果 aerated candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成内有分散细密气泡的糖果。

2.8

凝胶糖果 gelatinous candy

以食糖或糖浆或甜味剂、食用胶(或淀粉)等为主要原料,经相关工艺制成具有弹性和咀嚼性的糖果。

2.9

胶基糖果 chewing gum candy

以食糖或糖浆或甜味剂、胶基等为主要原料,经相关工艺制成的咀嚼型或吹泡型的糖果。

2.10

压片糖果 tablet candy

以食糖或糖浆(粉剂)或甜味剂等为主要原料,经混合、造粒、压制成型等相关工艺制成的固体糖果。

2.11

流质糖果 liquid candy

以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料,经熬煮、灌装、杀菌等工艺制成的液体糖果。

2.12

无糖糖果 sugar-free candy

含糖量(以单糖和双糖计) ≤ 0.5 g/100 g(固体)或 100 mL(液体)的糖果。

2.13

巧克力 chocolate

以可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)为主要原料,添加(或不添加)非可可植物脂肪、食糖和/或甜味剂、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的固体或半固体食品。

注:非可可植物脂肪质量分数 $\leq 5\%$ 。

2.13.1

黑巧克力 dark chocolate

呈棕褐色或棕黑色,具有可可苦味的巧克力。

2.13.2

牛奶巧克力 milk chocolate

在巧克力中添加了乳制品,呈棕色或浅棕色,具有可可和乳脂风味的巧克力。

2.13.3

白巧克力 white chocolate

不添加非脂可可物质的巧克力。

2.14

巧克力制品 chocolate products

由巧克力与其他食品按一定比例制成的食品,其中巧克力部分质量分数 $\geq 25\%$ 。

2.15

代可可脂巧克力 chocolate with cocoa butter alternatives, compound chocolate

以代可可脂为主要原料,添加或不添加可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、食糖和(或)甜味剂、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的固体或半固体食品。

2.16

代可可脂巧克力制品 chocolate products with cocoa butter alternatives

由代可可脂巧克力与其他食品按一定的比例制成的食品,其中代可可脂巧克力部分质量分数 $\geq 25\%$ 。

2.17

非脂可可固形物 cocoa solids non-fat

巧克力中不包括可可脂的可可干物质。

[GB/T 19343—2003,定义 3.2]

2.18

总可可固形物 total cocoa solids

巧克力中可可制品的总和。

2.19

无糖巧克力及巧克力制品 **sugar-free chocolate and chocolate products**

含糖量(以单糖和双糖计) ≤ 0.5 g/100 g(固体)或 100 mL(液体)的巧克力制品。

2.20

无糖代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品 **sugar-free chocolate and chocolate products with cocoa butter alternatives**

含糖量(以单糖和双糖计) ≤ 0.5 g/100 g(固体)或 100 mL(液体)的代可可脂巧克力制品。

3 原辅料术语

3.1

食糖 **sugar**

以甘蔗或甜菜为原料制成的白砂糖、绵白糖、赤砂糖、黄砂糖、冰糖等的总称。

3.2

淀粉糖浆 **starch syrup**

以淀粉为原料,经酸解和(或)酶水解制成的液体糖浆。根据组分不同,可分为葡萄糖浆、麦芽糖浆等。

3.3

低聚糖浆 **oligosaccharide syrup**

以单糖聚合度 ≤ 10 的糖类为主要成分的糖浆。

3.4

转化糖浆 **invert sugar syrup**

食糖经酸或酶水解后所得的由等量葡萄糖和果糖组成的混合物。

3.5

糖醇 **polyol**

以淀粉或淀粉质或淀粉以外的碳水化合物为原料,经过水解得到的产物,再经氢化、或发酵、或酶催化精制而成含有两个以上羟基的产品。

[GB/T 28720—2012,定义 2.1.6]

3.6

乳制品 **milk products**

以鲜牛(羊)等的乳及其制品为主要原料,经加工制成的各种食品,如乳粉、炼乳、奶油和干酪等。

3.7

食用胶 **gelatinizing agent**

可在糖果中形成质地柔软的凝胶状的可食用物质,如明胶、琼脂、果胶、卡拉胶等。

3.8

香料 **flavor substance**

适合人类消费的具有香气和(或)香味的物质。前者指能被人类嗅觉感知的物质,后者指使人类产生滋味(香气、味道和口感的综合效果)的物质。分子量一般小于 300,具有相当大的挥发性,一般不直接消费,而是配制成香精用于加香产品后间接消费。按用途可将香料分为日用和食用两大类。

[GB/T 21171—2007,定义 2]

3.9

食用着色剂 **colour agent**

用作增强或改善食物色泽,以强化感官体验的人工合成或是天然提取物。

3.10

天然着色剂 natural colour agent

从植物、动物或微生物组织中提取的一类可改善食品色泽,以提高食品感官指标的着色物质。

3.11

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。

[GB/T 20707—2006,定义 3.1]

3.12

可可饼块 cocoa cake

以可可仁或可可液块为原料,经机器榨、脱脂等工艺制成的产品。

3.13

可可粉 cocoa powder

可可饼块经粉化制成的产品。

[GB/T 20706—2006,定义 3.1]

3.14

可可液块 cocoa mass

以可可仁为原料,经碱化(或不碱化)、研磨等工艺制成的产品。

[GB/T 20705—2006,定义 3.1]

3.15

代可可脂 cocoa butter alternatives

用作可可脂部分代用品的一类油脂加工制品,如氢化植物油。其物理性质(如熔点、硬度、脆性、收缩性等)与天然可可脂相似,但化学组成与构型与天然可可脂不同,且缺少多晶型特性。

3.16

类可可脂 cocoa butter equivalent

用作可可脂部分代用品的一类油脂加工制品。其物理性质(如熔点、硬度、稳定性等)与天然可可脂十分接近,而且化学组成中的脂肪酸的类型和含量也与天然可可脂相似。

4 生产工艺术语

4.1

化糖 sugar melting

用适量的水将食糖或甜味剂加热溶化的过程。

4.2

熬煮 boiling

通过加热将糖溶液内的部分水除去,并获得具有适当水分、质构、风味的糖膏的过程。

4.2.1

常压熬煮 atmospheric boiling

在常压下熬煮糖液的过程。

4.2.2

真空熬煮 vacuum boiling

在负压环境下熬煮糖液的过程。

4.3

焦香化 caramelizing

糖中的羰基与氨基在共存时加热发生美拉德反应,同时糖与糖之间发生焦糖化作用,从而产生焦香风味的过程。

4.4

砂质化 graining

使物料内处于微小结晶状态的糖或甜味剂产生一定程度再结晶的过程。

4.5

充气 aerating

通过压缩的空气充气或机械快速搅拌或定向机械拉伸等方法在糖膏中形成细密气泡的过程。

4.6

造粒 prilling

将粉状物料制成颗粒的过程。

4.7

冲压成型 plastic forming

在机械作用下,利用糖膏在一定温度下的可塑性进行成型的过程。

4.8

浇模成型 deposit forming

将液态的糖膏或巧克力定量注入模型后,冷却定型的过程。

4.9

干燥 drying

利用干燥的流通空气使糖体中的水分蒸发和扩散的过程。

4.10

拌砂 sanding

在糖果表面拌或粘上单一或混合物的过程。

4.11

包衣 coating

在特定的设备中按特定的工艺将糖料或其他能成膜的材料涂覆在芯体的外表面,使其干燥后成为紧密粘附在表面的一层或数层不同厚薄、不同弹性的多功能保护层。

4.12

抛光 polishing

在特定的设备中按特定的工艺对产品进行加工,使其表面具有较高光亮度的过程。

4.13

精磨 refining

将物料的颗粒研磨至一定细度的过程。

4.14

精炼 conching

通过加热和搅拌,改善物料质构、风味和口感的过程。

4.15

调温 temperature control

在物料变为固相前,通过调节和控制温度,最大程度地使物料由不稳定晶体转为稳定晶体的过程。

4.16

涂挂 coating

在各种芯体表面涂饰巧克力或代可可脂巧克力物料的过程。

5 其他术语

5.1

丝光状 silken

糖果表面带有丝状光泽的状态。

5.2

弹性 elasticity

糖果受外力作用变形,作用力消失后能基本恢复原来形状的性质。

5.3

脆性 brittle

糖果受力时易破碎的性质。

5.4

砂性 sandy

糖果内具有细微的砂质质构,食用时有微粒感的性质。

5.5

韧性 chewness, toughness

糖果受力时变形但不易断裂的性质。

5.6

再结晶性 re-crystallization

糖果吸收空气中水分后,形成过饱和溶液,重新结晶的性质。

5.7

发烊 dissolving

糖果吸收水分后,表面发黏和混浊的现象。

5.8

返砂 graining

糖果从非结晶状态转为结晶状态的现象。

5.9

粘纸 adhering paper

糖果与包装纸粘连的现象。

5.10

粘牙 adhering tooth

糖果在咀嚼时与牙齿粘连的现象。

参 考 文 献

- [1] GB/T 19343—2003 巧克力及巧克力制品
- [2] GB/T 20705—2006 可可液块及可可饼块
- [3] GB/T 20706—2006 可可粉
- [4] GB/T 20707—2006 可可脂
- [5] GB/T 21171—2007 香料香精术语
- [6] GB/T 23823—2009 糖果分类
- [7] GB/T 28720—2012 淀粉糖分类通则

汉语拼音索引

	A		
熬煮	4.2	可可脂	3.11
	B		L
白巧克力	2.13.3	类可可脂	3.16
拌砂	4.10	流质糖果	2.11
包衣	4.11		N
	C	奶糖糖果	2.3
常压熬煮	4.2.1	凝胶糖果	2.8
充气	4.5	牛奶巧克力	2.13.2
充气糖果	2.7		P
冲压成型	4.7	抛光	4.12
脆性	5.3		Q
	D	巧克力	2.13
代可可脂	3.15	巧克力制品	2.14
代可可脂巧克力	2.15		R
代可可脂巧克力制品	2.16	韧性	5.5
低聚糖浆	3.3	乳制品	3.6
淀粉糖浆	3.2		S
	F	砂性	5.4
发烊	5.7	砂质化	4.4
返砂	5.8	食糖	3.1
非脂可可固形物	2.17	食用胶	3.7
	G	食用着色剂	3.9
干燥	4.9	丝光状	5.1
	H	酥质糖果	2.5
黑巧克力	2.13.1		T
化糖	4.1	弹性	5.2
	J	糖醇	3.5
夹心糖果	2.4	糖果	2.1
胶基糖果	2.9	天然着色剂	3.10
浇模成型	4.8	调温	4.15
焦香糖果	2.6	涂挂	4.16
焦香化	4.3		W
精磨	4.13	无糖代可可脂巧克力及代可可脂	
精炼	4.14	巧克力制品	2.20
	K	无糖巧克力及巧克力制品	2.19
可可饼块	3.12	无糖糖果	2.12
可可粉	3.13		X
可可液块	3.14	香料	3.8

	Y			
压片糖果		2.10	粘纸	5.9
硬质糖果		2.2	造粒	4.6
	Z		真空熬煮	4.2.2
粘牙		5.10	转化糖浆	3.4
			总可可固形物	2.18

英语对应词的索引

A

adhering paper	5.9
adhering tooth	5.10
aerated candy	2.7
aerating	4.5
atmospheric boiling	4.2.1

B

boiling	4.2
brittle	5.3

C

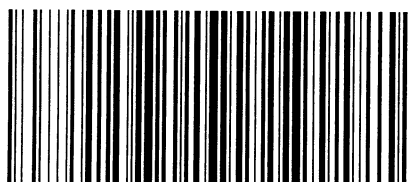
candy	2.1
caramel candy	2.6
caramelizing	4.3
chewing gum candy	2.9
chewness	5.5
chocolate	2.13
chocolate products	2.14
chocolate products with cocoa butter alternatives	2.16
chocolate with cocoa butter alternatives	2.15
coating	4.11,4.16
cocoa butter	3.11
cocoa butter alternatives	3.15
cocoa butter equivalent	3.16
cocoa cake	3.12
cocoa mass	3.14
cocoa powder	3.13
cocoa solids non-fat	2.17
colour agent	3.9
conching	4.14
crisp candy	2.5

D

dark chocolate	2.13.1
deposit forming	4.8
dissolving	5.7
drying	4.9

	E	
elasticity		5.2
	F	
filled candy		2.4
flavor substance		3.8
	G	
gelatinizing agent		3.7
gelatinous candy		2.8
graining		4.4, 5.8
	H	
hard candy		2.2
	I	
invert sugar syrup		3.4
	L	
liquid candy		2.11
	M	
milk candy		2.3
milk chocolate		2.13.2
milk products		3.6
	N	
natural colour agent		3.10
	O	
oligosaccharide syrup		3.3
	P	
plastic forming		4.7
polishing		4.12
polyol		3.5
prilling		4.6
	R	
refining		4.13
	S	
sanding		4.10
sandy		5.4
silken		5.1
starch syrup		3.2
sugar		3.1
sugar melting		4.1
sugar-free candy		2.12
sugar-free chocolate and chocolate products		2.19
sugar-free chocolate and chocolate products with cocoa butter alternatives		2.20

T	
tablet candy	2.10
temperature control	4.15
total cocoa solids	2.18
V	
vacuum boiling	4.2.2
W	
white chocolate	2.13.3



GB/T 31120-2014

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-50504

定价: 18.00 元