

# 可可液块及可可饼块检测，GB/T 20705-2006

产品名称	可可液块及可可饼块检测，GB/T 20705-2006
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

## 产品详情

可可液块及可可饼块的检测是一个涉及多个方面的细致过程，以确保其质量和安全性。检测过程中会关注多个关键指标，包括但不限于以下几个方面：

**脂肪含量：**可可液块中的脂肪含量通常在20%至40%之间，不同产品间可能存在差异。检测脂肪含量的方法包括加热法、溶剂提取法等。

**水分含量：**水分含量对可可液块和可可饼块的质量有重要影响。对于可可液块，水分含量通常控制在2%-3%以内；而对于天然可可饼块，其水分含量应在6%-9%之间。检测方法可以采用干燥法、重量差法等。

**糖分和可可碱含量：**糖分和可可碱含量是影响巧克力口感、颜色和质量的关键因素。糖分含量一般控制在60%-70%之间，而可可碱含量则在0.6%-1.5%之间。这些指标可以通过色度法、比色法、滴定法等方法进行检测。

**可可含量：**对于天然可可饼块，其可可含量也是一个重要的检测指标，通常需要在35%-60%之间。

**原料检测：**对于制作可可液块和可可饼块的主要原料，如可可仁，会检测其可可壳和胚芽的含量，以确保其符合标准。

**微生物检测：**食品安全对微生物检测非常重要，包括菌落总数、大肠杆菌数量、霉菌数量等的检测。

此外，还可能包括其他方面的检测，比如感官要求（如色泽、气味等）、理化要求

（如细度、灰分等）以及总砷等特定化学物质的检测。

总的来说，可可液块及可可饼块的检测是一个全面而复杂的过程，需要专业的设备和人员进行操作。通过这些检测，可以确保可可液块和可可饼块的质量、口感和安全性，为消费者提供优质的食品体验。