



中华人民共和国国家标准

GB/T 31120—XXXX
代替 GB/T 31120-2014

糖果术语

Candy terminology

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××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。

本文件代替了 GB/T 31120-2014《糖果术语》，与 GB/T 31120-2014 相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 删除了部分术语（见 2014 年版的 2.12、2.19、2.20、3.5、3.7、3.8、3.9、3.10、5.6）；
- 增加了“代可可脂巧克力”“代可可脂牛奶巧克力”“代可可脂白（风味）巧克力”的定义（见 3.14.1、3.14.2、3.14.3）；
- 更改了“糖果”“硬质糖果”“奶糖糖果”“酥质糖果”“焦香糖果”“充气糖果”“凝胶糖果”“胶基糖果”“压片糖果”“流质糖果”“夹心糖果”“巧克力”“黑巧克力”“牛奶巧克力”“白巧克力”“巧克力制品”“代可可脂黑巧克力”“代可可脂巧克力制品”的定义（见 3.1、3.2、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7、3.8、3.9、3.10.11、3.12、3.12.1、3.12.2、3.12.3、3.14、3.15，2014 年版的 2.1、2.2、2.3、2.5、2.6、2.7、2.8、2.9、2.10、2.11、2.4、2.13、2.13.1、2.13.2、2.13.3、2.14、2.15、2.16）；
- 增加了“淀粉糖”“凝胶物质”的定义（见 4.2、4.6）；
- 更改了“食糖”“淀粉糖浆”“低聚糖浆”“可可饼块”“可可粉”“代可可脂”的定义（见 4.1、4.3、4.4、4.9、4.10、4.11，2014 年版的 3.1、3.3、3.4、3.12、3.13、3.15）；
- 增加了“真空干燥”“冻干”“拌油”“熟化”“制酥”“夹心”“结晶”的定义（见 5.10、5.11、5.13、5.20、5.21、5.22、5.23）；
- 更改了“化糖”“焦香化”“调温”的定义（见 5.1、5.3、5.18，2014 年版的 4.1、4.3、4.15）；
- 增加了“起霜”“融化”的定义（见 6.12、6.13）；
- 更改了“总可可固形物”“返砂”的定义（见 6.2、6.9，2014 年版的 2.18、5.8）。

本文件由全国糖果和巧克力标准化技术委员会（SAC/TC 375）提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2014年首次发布为 GB/T 31120-2014；
- 本次为第一次修订。

糖果术语

1 范围

本文件规定了糖果的术语。
本文件适用于糖果领域的生产、流通、教学、科研和管理等。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 一般术语

3.1

糖果 candy
以食糖、淀粉糖、甜味剂等一种或几种为主要原料，经相关工艺制成的带有甜味的食品。

3.2

硬质糖果 hard candy
硬糖
以食糖、淀粉糖、甜味剂等一种或几种为主要原料，经熬煮等相关工艺加工制成的具有硬、脆特性的固体糖果。

3.3

奶糖糖果 milk candy
奶糖
以食糖、淀粉糖、甜味剂的一种或几种及乳和/或乳制品等为主要原料，经熬煮等相关工艺加工制成的具有乳香味的糖果。

3.4

酥质糖果 crisp candy
酥糖
以食糖、淀粉糖、甜味剂的一种或几种及果仁碎粒（和/或酱）等为主要原料，经熬煮、制酥等相关工艺加工制成的具有疏松酥脆特性的糖果。

3.5

焦香糖果 caramel candy
太妃糖
以食糖、淀粉糖、甜味剂的一种或几种及油脂和乳制品等为主要原料，经焦香化等相关工艺制成的具有焦香味的糖果。

3.6

充气糖果 aerated candy

以食糖、淀粉糖、甜味剂等一种或几种为主要原料，经熬煮、充气等相关工艺制成的内有分散细密气泡的糖果。

3.7

凝胶糖果 gelatinous candy

以食糖、淀粉糖、甜味剂的一种或几种及凝胶物质等为主要原料，经相关工艺制成具有弹性的糖果。

3.8

胶基糖果 chewing gum candy

以食糖、淀粉糖、甜味剂的一种或几种及胶基等为主要原料，经相关工艺制成的可咀嚼或可吹泡的糖果。

3.9

压片糖果 tablet candy

以食糖、淀粉糖、甜味剂等一种或几种为主要原料，经混合、压制成型等相关工艺制成的固体糖果。

3.10

流质糖果 liquid candy

以食糖、淀粉糖、甜味剂等一种或几种为主要原料，经相关工艺制成的液体糖果。

3.11

夹心糖果 filled candy

以硬糖、凝胶糖果等为外皮，其他原料为馅料，经夹心工艺制成的糖果。

3.12

巧克力 chocolate

可可脂巧克力

以可可制品（可可脂、可可液块、可可饼块或可可粉等）为主要原料，添加或不添加非可可植物脂肪、食糖、乳及乳制品、食品添加剂，经特定工艺制成的固体或半固体状态的食品。

注：非可可植物脂肪添加量占总质量分数 $\leq 5\%$ 。

3.12.1

黑巧克力 dark chocolate

以可可制品（可可脂、可可液块、可可饼块或可可粉等）为主要原料，呈棕褐色或棕黑色，具有可可苦味的巧克力。

3.12.2

牛奶巧克力 milk chocolate

以可可脂、可可液块、可可饼块或可可粉等可可制品、乳及乳制品为主要原料，呈棕色或浅棕色，具有可可和乳脂风味的巧克力的巧克力。

3.12.3

白巧克力 white chocolate

以可可脂、乳及乳制品为主要原料，不添加非脂可可物质的巧克力。

3.13

巧克力制品 chocolate products

由巧克力与其他食品按一定比例制成的固体或半固体食品。

注：其中巧克力部分质量分数 $\geq 25\%$ 。

[来源: GB/T 19343-2025, 3. 7, 有修改]

3. 14

代可可脂巧克力 chocolate with cocoa butter alternatives

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、可可饼块或可可粉等)、食糖、乳及乳制品、食品添加剂, 经特定工艺制成的固体或半固体状态, 并具有巧克力风味和性状的食品。

[来源: GB/T 19343-2025, 3. 8]

3. 14. 1

代可可脂黑巧克力 dark chocolate with cocoa butter alternatives

以代可可脂、可可制品(可可液块、可可饼块或可可粉等)为主要原料的代可可脂巧克力。

3. 14. 2

代可可脂牛奶巧克力 milk chocolate with cocoa butter alternatives

以代可可脂、可可制品(可可液块、可可饼块或可可粉等)、乳及乳制品为主要原料的代可可脂巧克力。

3. 14. 3

代可可脂白(风味)巧克力 white chocolate with cocoa butter alternatives

以代可可脂、乳及乳制品为主要原料, 不添加非脂可可物质的代可可脂巧克力。

3. 15

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比例制成的固体或半固体食品。

注: 其中代可可脂巧克力部分质量分数 $\geq 25\%$ 。

[来源: GB/T 19343-2025, 3. 9, 有修改]

4 原辅料术语

4. 1

食糖 sugar

以蔗糖为主要成分的可食用的糖。

[来源: GB/T 35886-2018, 3. 1]

4. 2

淀粉糖 starch sugar

以淀粉或淀粉质为原料, 经酶法、酸法或酸酶法加工制成的液(固)态产品, 包括食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等。

[来源: GB 15203-2014, 2. 1]

4. 3

液体淀粉糖 starch syrup

淀粉糖浆

以淀粉或淀粉质为原料, 经酶法、酸法或酸酶法制成的液态糖类产品。

[来源: GB 15203-2014, 2. 1. 1]

4. 4

低聚糖浆 oligosaccharide syrup

分子结构由10个(含)以下单糖分子以糖苷键相连接而形成的糖浆产品。

4. 5

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。

4.6

凝胶物质 gelatinizing substance

在糖果中起凝胶作用的食物原料和食品添加剂。

4.7

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]

4.8

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]

4.9

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]

4.10

可可粉 cocoa powder

以可可饼块为原料，经碱化或不碱化及粉化工艺制成的产品。

[来源：GB/T 20706-2023, 3.1]

4.11

代可可脂 cocoa butter alternatives

可全部或部分替代可可脂，来源于非可可的植物油脂。

[来源：GB/T 19343-2025, 3.5]

5 生产工艺术语

5.1

化糖 melting

将食糖或淀粉糖或甜味剂加热溶化成糖液的过程。

5.2

熬煮 boiling

通过加热将糖液内的部分水除去，并获得具有适当水分、质构、风味的糖膏的过程。

5.2.1

常压熬煮 atmospheric boiling

在常压下熬煮糖液的过程。

5.2.2

真空熬煮 vacuum boiling

在负压条件下熬煮糖液的过程。

5.3

焦香化 caramelizing

糖液在加热时发生美拉德反应和焦糖化反应，从而产生焦香风味的过程。

5.4

砂质化 re-crystallizing

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。

5.5

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。

5.6

造粒 granulating

将粉状物料制成颗粒的过程。

5.7

冲压成型 shaping by stamping and pressing

糖膏或粉剂在机械作用下冲压成型的过程。

5.8

浇模成型 shaping by casting into mould

将液态的糖膏或巧克力注入模型后，冷却定型的过程。

5.9

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。

5.10

真空干燥 vacuum drying

在真空的状态下，利用干燥的流通空气使糖体中的水分蒸发和扩散的过程。

5.11

冻干 freeze-drying

糖果在真空状态下，使预先冻结的水分直接以冰态升华为水蒸气的过程。

5.12

拌砂（粉） powder mixing

在糖果表面拌或粘上单一或混合物的过程。

5.13

拌油 mixing of coating agents

在糖果表面撒上食用油脂或防黏剂防止糖果沾粘作用的过程。

5.14

包衣 coating

在特定的设备中按特定的工艺将糖料或其它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。

5.15

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。

5.16

精磨 refining

将物料的颗粒研磨至一定细度的过程。

5.17

精炼 conching

通过加热和搅拌，改善物料质构、风味和口感的过程。

5.18

调温 temperature control

在巧克力浆料变为固相前，通过调节和控制温度，最大程度地使浆料的脂肪由不稳定晶型转为稳定晶型的过程。

5.19

涂挂 enrobing

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。

5.20

熟化 aging

老化

在一定条件下静置一段时间，使其味道、口感或质地发生变化并稳定的过程。

5.21

制酥 shortening

通过挤压或（和）拉伸等工艺使糖体酥脆的过程。

5.22

夹心 stuffed filling

将芯料通过挤压、注芯、浇注等工艺加入糖果的过程。

5.23

结晶 crystallization

糖果从非结晶状态转为结晶状态的过程。

6 其他术语

6.1

非脂可可固形物 fat-free cocoa solids

巧克力中不包括可可脂的可可干物质。

[来源：GB/T 19343-2025, 3.10]

6.2

总可可固形物 total cocoa solids

巧克力中可可制品的可可干物质的总和。

[来源：GB/T 19343-2025, 3.11]

6.3

丝光状 silken

糖果表面带有丝状光泽的状态。

6.4

弹性 elasticity

糖果受外力时变形，外力消失后能适度回弹的性质。

6.5

脆性 brittle

糖果受外力时易破碎的性质。

6.6

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。

6.7

韧性 chewiness

糖果受外力时变形但不易断裂的性质。

6.8

发烊 dissolving

糖果吸收水分后，表面发黏和混浊的现象。

6.9

返砂 **graining**

糖果吸收水分后，形成过饱和溶液，重新结晶的现象。

6.10

粘纸 **adhesion with wrapper**

糖果与包装物粘连的现象。

6.11

粘牙 **adhering tooth**

糖果在咀嚼时与牙齿粘连的现象。

6.12

起霜 **frosting**

巧克力/代可可脂巧克力表面形成白色霜状物质的现象。

6.13

融化 **melt**

糖果或巧克力（代可可脂巧克力）出现变软和/或变形的现象。

参考文献

- [1] GB/T 28720-2012 食品安全国家标准 淀粉糖分类通则
-