



中华人民共和国国家标准

GB/T 31120—××××
代替 GB/T 31120—2014

糖果术语

Candy terminology

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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 GB/T 31120—2014《糖果术语》，与 GB/T 31120—2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 删除了“夹心糖果”“无糖糖果”“无糖巧克力及巧克力制品”“无糖代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品”“糖醇”“食用胶”“香料”“食用着色剂”“天然着色剂”“再结晶性”的术语和定义(见 2014 年版的 2.4、2.12、2.19、2.20、3.5、3.7、3.8、3.9、3.10、5.6)；
- 增加了“代可可脂黑巧克力”“代可可脂牛奶巧克力”“代可可脂白(风味)巧克力”的术语和定义(见 3.17、3.18、3.19)；
- 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”“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、3.11、3.12、3.13、3.14、3.15、3.16、3.20，2014 年版的 2.1、2.2、2.3、2.5、2.6、2.7、2.8、2.9、2.10、2.11、2.13、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”的术语和定义(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、3.2、3.3、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”的术语和定义(见 5.12、5.13、5.15、5.22、5.23、5.24、5.25)；
- 更改了“化糖”“焦香化”“调温”的定义(见 5.1、5.5、5.20，2014 年版的 4.1、4.3、4.15)；
- 增加了“融化”“起霜”“脂肪析出”“砂糖析出”的术语和定义(见 6.12、6.13、6.14、6.15)；
- 更改了“总可固形物”“返砂”的定义(见 6.2、6.9，2014 年版的 2.18、5.8)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国糖果和巧克力标准化技术委员会(SAC/TC 375)归口。

本文件起草单位：义乌市嘉奇食品有限公司、东莞徐记食品有限公司、仙乐健康科技股份有限公司、中国商业联合会、玛氏箭牌糖果(中国)有限公司、广东省科学院生物与医学工程研究所、好丽友食品有限公司、不凡帝范梅勒糖果(中国)有限公司、雀巢(中国)有限公司、福建雅客食品有限公司、金丝猴食品有限公司、广州检验检测认证集团有限公司、石狮黎祥食品有限公司、奇峰(福建)食品有限公司、中国焙烤食品糖制品工业协会、河北康贝尔食品有限公司、上海华测品标检测技术有限公司、费列罗贸易(上海)有限公司、百德美(厦门)生物科技有限公司、深圳市金多多食品有限公司、贝欧宝(广东)健康科技有限公司、阿麦斯(广东)食品科技有限公司、山东金晔农法食品有限公司、寿康(大连)生物科技有限公司、广东亿超生物科技有限公司、加葆健康科技有限公司、广东鸿诚健康食品有限公司、东莞市金旺食品有限公司。

本文件主要起草人：李旭辉、马浩、邱冬琦、靳晓蕾、蔡娟虹、高裕锋、赵立云、陈房玉、占茉莉、李盼、楚朝阳、曾绮莹、翁延俊、林景昌、张斌、魏建华、魏立立、吴晓玲、李燕梅、施双全、马恩多、马红帆、

GB/T 31120—××××

胡伟坚、王萌、李琳、张洁玫、陈启、李金伦、丁勇、吴凯宏、陈俊钦、刘德亮、陈瑞武。

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

本文件界定了糖果的术语。
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、甜味剂等一种或几种为主要原料,添加乳和/或乳制品,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、甜味剂等一种或几种为主要原料,添加果仁碎粒(和/或酱),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、甜味剂等一种或几种为主要原料,添加油脂和乳制品,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、甜味剂等一种或几种为主要原料,添加凝胶物质,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、甜味剂等一种或几种为主要原料,添加胶基,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

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不高于总质量分数的5%。

3.12

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。

3.13

牛奶巧克力 milk chocolate

以可可制品(可可脂、可可液块、可可饼块或可可粉等)、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。

3.14

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。

3.15

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不低于25%。

[来源:GB/T 19343—2025,3.7,有修改]

3.16

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]

3.17

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

以代可可脂、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。

3.18

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

以代可可脂、可可液块、可可饼块或可可粉等,乳及乳品为主要原料的代可可脂巧克力。

3.19

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。

3.20

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不低于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。

注: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。

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。

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。

注: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。

5.3

常压熬煮 atmospheric boiling

在常压下熬煮糖液的过程。

5.4

真空熬煮 vacuum boiling

在负压条件下熬煮糖液的过程。

5.5

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。

5.6

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。

5.7

充气 aerating

通过压缩的空气或高压 CO₂ 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。

5.8

造粒 granulating

将粉状物料制成颗粒的过程。

5.9

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。

5.10

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。

5.11

干燥 **drying**

通过热风,真空或冻干等方式去除产品中多余水分的过程。

5.12

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。

5.13

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。

5.14

拌砂(粉) **powder mixing**

在糖果表面拌或粘上单一或混合物的过程。

5.15

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。

5.16

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。

5.17

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。

5.18

精磨 **refining**

将物料的颗粒研磨至一定细度的过程。

5.19

精炼 **conching**

通过加热和搅拌,改善物料质构、风味和口感的过程。

5.20

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。

5.21

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。

5.22

熟化 **maturation****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。

5.23

制酥 shortening

通过挤压或(和)拉伸等工艺使糖体酥脆的过程。

5.24

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。

5.25

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

融化 melt

糖果或巧克力/代可可脂巧克力及其制品出现变软和/或变形的现象。

6.13

起霜 blooming

糖果和巧克力/代可可脂巧克力及其制品表面形成白色霜状物质的现象。

6.14

脂肪析出 fat blooming

巧克力/代可可脂巧克力在存储过程中,由于温度变化导致内部脂肪迁移至表面结晶,并形成一层白色雾状物质的现象。

6.15

砂糖析出 sugar blooming

糖果在存储过程中,由于水分/湿度变化导致糖份溶解再结晶,表面形成粗糙有颗粒感的白色霜状物质。

参 考 文 献

- [1] GB/T 19343—2025 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品质量要求
- [2] GB/T 20705—2023 可可液块及可可饼块质量要求
- [3] GB/T 20706—2023 可可粉质量要求
- [4] GB/T 20707—2021 可可脂质量要求
- [5] GB/T 28720—2012 淀粉糖分类通则
- [6] GB/T 35886—2018 食糖分类

索引

汉语拼音索引

A

熬煮 5.2

B

白巧克力 3.14

拌砂(粉) 5.14

拌油 5.15

包衣 5.16

C

常压熬煮 5.3

充气 5.7

充气糖果 3.6

冲压成型 5.9

脆性 6.5

D

代可可脂 4.11

代可可脂白(风味)巧克力 3.19

代可可脂黑巧克力 3.17

代可可脂牛奶巧克力 3.18

代可可脂巧克力 3.16

代可可脂巧克力制品 3.20

低聚糖浆 4.4

淀粉糖 4.2

淀粉糖浆 4.3

冻干 5.13

F

发烱 6.8

返砂 6.9

非脂可可固形物 6.1

G

干燥 5.11

H

黑巧克力 3.12

化糖 5.1

J

夹心 5.24

胶基糖果 3.8

浇模成型 5.10

焦香化 5.5

焦香糖果 3.5

结晶 5.25

精炼 5.19

精磨 5.18

K

可可饼块 4.9

可可粉 4.10

可可液块 4.8

可可脂 4.7

可可脂巧克力 3.11

L

老化 5.22

流质糖果 3.10

N

奶糖 3.3

奶糖糖果 3.3

凝胶糖果 3.7

凝胶物质 4.6

牛奶巧克力 3.13

P

抛光 5.17

Q

起霜 6.13

巧克力 3.11

巧克力制品 3.15

R

韧性 6.7

融化	6.12
乳制品	4.5

S

砂糖析出	6.15
砂性	6.6
砂质化	5.6
食糖	4.1
熟化	5.22
丝光状	6.3
酥糖	3.4
酥质糖果	3.4

T

太妃糖	3.5
弹性	6.4
糖果	3.1
调温	5.20

涂挂	5.21
----------	------

Y

压片糖果	3.9
液体淀粉糖	4.3
硬糖	3.2
硬质糖果	3.2

Z

造粒	5.8
粘牙	6.11
粘纸	6.10
真空熬煮	5.4
真空干燥	5.12
脂肪析出	6.14
制酥	5.23
总可可固形物	6.2

英文对应词索引

A

adhering tooth	6.11
adhesion with wrapper	6.10
aerated candy	3.6
aerating	5.7
atmospheric boiling	5.3

B

blooming	6.13
boiling	5.2
brittle	6.5

C

candy	3.1
caramel candy	3.5
caramelizing	5.5
chewiness	6.7
chewing gum candy	3.8
chocolate	3.11
chocolate products	3.15
chocolate products with cocoa butter alternatives	3.20

chocolate with cocoa butter alternatives	3.16
coating	5.16
cocoa butter	4.7
cocoa butter alternatives	4.11
cocoa cake	4.9
cocoa mass	4.8
cocoa powder	4.10
conching	5.19
crisp candy	3.4
crystallization	5.25

D

dark chocolate	3.12
dark chocolate with cocoa butter alternatives	3.17
dissolving	6.8
drying	5.11

E

elasticity	6.4
enrobing	5.21

F

fat blooming	6.14
fat-free cocoa solids	6.1
freeze-drying	5.13

G

gelatinizing substance	4.6
gelatinous candy	3.7
graining	6.9
granulating	5.8

H

hard candy	3.2
------------------	-----

I

liquid candy	3.10
--------------------	------

M

maturation	5.22
melt	6.12
melting	5.1
milk candy	3.3

milk chocolate	3.13
milk chocolate with cocoa butter alternatives	3.18
milk products	4.5
mixing of coating agents	5.15

O

oligosaccharide syrup	4.4
-----------------------------	-----

P

polishing	5.17
powder mixing	5.14

R

re-crystallizing	5.6
refining	5.18

S

sandy	6.6
shaping by casting into mould	5.10
shaping by stamping and pressing	5.9
shortening	5.23
silken	6.3
starch sugar	4.2
starch syrup	4.3
stuffed filling	5.24
sugar	4.1
sugar blooming	6.15

T

tablet candy	3.9
temperature control	5.20
total cocoa solids	6.2

V

vacuum boiling	5.4
vacuum drying	5.12

W

white chocolate	3.14
white chocolate with cocoa butter alternatives	3.19