

Категории шоколада, принимаемые на Национальную премию «Шоколад года»

1. Bean-to-bar (бин-ту-бар) шоколад

Bean-to-bar - технология производства шоколада полного цикла с тщательным контролем качества и вкуса, начиная от выбора сырья (сырых какао-бобов), их переборки, сортировки, обжарки, дробления, сепарации, контроля вкуса и качества перетирания/дисперсности до готовой продукции в рамках одного производства.

1.1 Горький bean-to-bar шоколад. Single Origin

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 70% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 99%;
- очищенный тростниковый или рафинированный сахар содержанием не более 30%;
- допускается использование какао-масла из тех же какао-бобов;
- не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

1.2 Горький bean-to-bar шоколад

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 70% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 99%;
- очищенный тростниковый или рафинированный сахар содержанием не более 30%;
- допускается использование какао-масла;
- не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

1.3 Горький bean-to-bar шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 70% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 99%;
- кокосовый сахар, альтернативные сахара или любые сахарозаменители содержанием не более 30%;
- допускается использование какао-масло;
- не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

1.4 Темный bean-to-bar шоколад

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 60% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 69%;
- очищенный тростниковый или рафинированный сахар;
- какао-масло (в составе не менее 60% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 69%);
- не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

1.5 Темный bean-to-bar шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 60% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 69%;
- кокосовый сахар/альтернативные сахара или любые сахарозаменители;
- какао-масло (в составе не менее 60% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло), но не более 69%);
- не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

1.6 Молочный bean-to-bar шоколад

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 50% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло);
- сухое молоко, допускается использование как сухого обезжиренного молока, так и сухого цельного;
- очищенный тростниковый или рафинированный сахар;
- какао-масло (в составе не менее 50% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло);
- образец не должен содержать любые иные добавки;
- не допускается использование какао-бобов с дополнительными проработками кроме обжарки.

1.7 Молочный bean-to-bar шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma, в составе не менее 50% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло);
- сухое молоко, допускается использование как сухого обезжиренного молока, так и сухого цельного;

- кокосовый сахар/альтернативные сахара или любые сахарозаменители;
- какао-масло (в составе не менее 50% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло));
- образец не должен содержать любые иные добавки.

1.8 Молочный bean-to-bar шоколад с использованием альтернативных/растительных молочных продуктов и сахаров/сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы Fino de Aroma: в образце должно содержаться не менее 40% и более какао-бобов ОТ общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло). Содержание какао-продуктов регулируется общим требованием к количеству жира и сухого какао в образце
- сухой остаток какао не менее 6%
- растительные компоненты, используемые для имитации вкуса молока и сливок: растительные виды сухого молока, протеины, крупы, мука, жмых орехов и семечек, ореховые пасты, пищевая клетчатка и волокна;
- очищенный тростниковый, рафинированный сахар, кокосовый сахар/альтернативные сахара и любые сахарозаменители;
- ваниль или ванильный экстракт
- образец не должен содержать любые иные добавки
- Содержание общего жира в продукте не менее 25% и более. Привкус мыла, горечь и прогорклость служат основанием для дисквалификации шоколада.

2 Шоколад.

Изделия из тертого шоколада/обжаренных какао-бобов и какао крупки от стороннего производства. Требования максимально приближенные к ГОСТ Р 70337—2022

2.1 Горький/черный шоколад

Состав:

- какао-бобы/какао-крупка/какао тертое (допускается использование купажей), в составе не менее 70% общего содержания какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло), но не более 99%. ГОСТ: Шоколад, содержащий 55 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 33 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;
- сахар очищенный тростниковый, белый;
- какао-масло;

- в образце не допускается использование сахарозаменителей, подсластителей любых видов отличных от указанных выше.

2.2 Горький/черный шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы/какао-крупка/какао тертое (допускается использование купажей), в составе не менее 70% общего сухого остатка какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло), но не более 99%. ГОСТ: Шоколад, содержащий 55 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 33 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;
- кокосовый сахар/альтернативные сахара или любые сахарозаменители;
- какао-масло.

2.3 Темный шоколад

Состав:

- какао-бобы/какао-крупка/какао тертое (допускается использование купажей), в составе от 60% до 69% общего сухого остатка какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло)). ГОСТ: Шоколад, содержащий 40 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 20 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то темный шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;
- сахар очищенный тростниковый, белый;
- какао-масло (в составе от 60% до 69% общего сухого остатка какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло));
- в образце не допускается использование сахарозаменителей, подсластителей любых видов.

2.4 Темный шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы/какао крупка/какао тертое (допускается использование купажей), в составе от 60% до 69% общего сухого остатка какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло)). ГОСТ: Шоколад, содержащий 40 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 20 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то темный шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао;
- кокосовый сахар/альтернативные сахара или любые сахарозаменители;

- какао-масло (в составе от 60% до 69% общего сухого остатка какао-продуктов (какао-крупка, какао-масло)).

2.5 Молочный шоколад

Состав:

- какао-бобы/какао крупка/какао тертое, не менее 50% от общего количества какао-продуктов. ГОСТ: шоколад, содержащий 25 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 % и более обезжиренного сухого остатка какао, 12 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира, при содержании общего жира 25 % и более;
- сахар очищенный тростниковый, белый;
- какао-масло;
- сухое молоко и другие сухие продукты, производящиеся из молока (молочный жир, молочная сыворотка, сухие сливки);
- ваниль или ванильный экстракт
- образец не должен содержать любые иные добавки

2.6 Молочный шоколад с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы/какао крупка/какао тертое, в составе не менее 50% какао-продуктов. ГОСТ: шоколад, содержащий 25 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 % и более обезжиренного сухого остатка какао, 12 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира, при содержании общего жира 25 % и более;
- кокосовый сахар/альтернативные сахара или любые сахарозаменители;
- какао-масло;
- сухое молоко и другие сухие продукты, производящиеся из молока (молочный жир, молочная сыворотка, сухие сливки);
- образец не должен содержать любые иные добавки.

2.7 Молочный шоколад с использованием с использованием альтернативных/растительных молочных продуктов и сахаров/сахарозаменителей

Состав:

- какао-бобы/какао крупка/какао тертое, в образце должно содержаться не менее 30% и более какао-бобов ОТ общего содержания какао-продуктов (какао-крупка/какао-масло). Содержание какао-продуктов регулируется общим требованием к количеству жира и сухого какао в образце;
- очищенный тростниковый, рафинированный сахар, кокосовый

сахар/альтернативные сахара и любые сахарозаменители;

- растительные компоненты, используемые для имитации вкуса молока и сливок: растительные виды сухого молока, протеины, крупы, мука, жмых орехов и семечек, ореховые пасты, пищевая клетчатка и волокна;
- ваниль или ванильный экстракт;
- образец не должен содержать любые иные добавки;
- Содержание общего жира в продукте не менее 25% и более. Привкус мыла, горечь и прогорклость служат основанием для дисквалификации шоколада.

2.8 Белый шоколад

Состав:

- какао-масло в составе 20% и более. ГОСТ: Шоколад, содержащий 20 % и более масла какао и 14 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира. Белый шоколад не должен содержать какао тертого или какао-порошка;
- сухое молоко и/или продукты переработки молока не менее 14% (сух. сыворотка, сух. сливки и др), допускается шоколад, в составе которого молочные продукты заменены альтернативными растительными компонентами, имитирующими молочный вкус, а также использование пищевых волокон и клетчатки;
- все виды сахаров и сахарозаменителей, а также замена на компоненты со сладким вкусом, замещающими вкус сахара (кероб, мескит);
- возможны тонкоизмельченные ароматические добавки в т. ч. меняющие цвет шоколада (сублиматы ягод и фруктов, чай, кофе и др). Дисперсность любых добавочных компонентов не должна превышать 30 микрон.

2.9 Шоколад с добавлениями

Шоколад молочный/темный/горький/белый (произведенный как из собственного сырья так и из какао-тертое или обжаренных какао-бобов/какао-крупки от внешнего производства) с добавлениями.

Состав:

- какао-бобы/какао крупка/какао тертое (не используется в случае белого шоколада);
- очищенный тростниковый, рафинированный сахар, кокосовый сахар/альтернативные сахара и любые сахарозаменители;
- какао-масло;
- сухое молоко цельное/обезжиренное/растительное, растительные компоненты, имитирующие сливочный вкус;
- добавки – орехи/семена, какао-крупка, сублимированные ягоды/фрукты/овощи, пряности и другие натуральные ингредиенты;

- компоненты (пищевые ингредиенты) и начинки могут находиться как внутри шоколада, так и на поверхности в качестве декорирования.
- к оценке принимаются образцы шоколада, в которых добавки и/или посыпки однородно распределены по всей массе шоколада. Таким образом, в каждом кусочке, выбранном для дегустации (2x2 см) пропорции добавок должны быть равными.
- не допускаются образцы с крупными включениями – цельные орехи, цельные ягоды, крупные кусочки сублиматов и прочее. Величина добавленных частей в любом случае не должна превышать 3 мм в любом измерении.
- Финальный вкус образца должен соответствовать заявленному названию. Добавленные компоненты должны вносить яркую вкусовую ноту в общий профиль образца.

Использование альтернативных жидких подсластителей не должно приводить к изменению внешнего вида и текстуры шоколада, не допускается расслоение массы и отслоение жира.