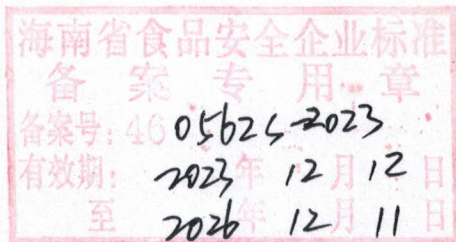


Q/Y S

海南省食品安全企业标准

Q/Y S 0009S—2023

风味焙炒咖啡



2023-11-10 发布

2024-01-01 实施

海南颜氏咖啡有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《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。

本标准由海南颜氏咖啡有限公司提出。

本标准由海南颜氏咖啡有限公司起草。

本标准主要起草人：颜朝升、钟其秀、徐伟强。

本标准为首次发布。

风味焙炒咖啡

1 范围

本标准规定了风味焙炒咖啡的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以第3章规定的风味焙炒咖啡的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 12695 饮料企业良好生产规范

GB/T 13738.1 红茶 第1部分 红碎茶

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 20706 可可粉

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30381 桂皮

GB/T 32733 香草

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 605 焙炒咖啡

DBS46/004 香露兜叶（粉）

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家卫生计生委公告2012年第19号《关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告》

3 产品分类

- 3.1 香茅风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入香草[香茅（柠檬草）]，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.2 斑斓风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入斑斓叶，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.3 橙香风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入桂皮（或陈皮），添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.4 蓝山风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入香草[香茅（柠檬草）]，可可，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.5 秋葵风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入秋葵籽，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.6 可可风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入可可，玉桂，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.7 桂香风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入桂花，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.8 鸳鸯风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入红茶，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.9 乳酪风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入奶酪片，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.10 玫瑰风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，加入重瓣玫瑰花，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.11 坚果风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，碧根果，夏威夷果，榛子果，板栗果，腰果，核桃果（任一种或多种混配），添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。
- 3.12 辣木椰奶风味焙炒咖啡：以本地咖啡豆或进口咖啡豆或本地进口咖啡豆混配，辣木叶、椰子粉，添加或不添加白砂糖（或蔗糖），经过烘焙或冻干，研磨，包装而成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 咖啡豆（粉）：应符合 NY/T 605 加工而成的要求。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

- 4.1.3 香草：应符合 GB/T 32733 标准的要求。
- 4.1.4 斑兰叶：应符合 DBS46/004 的要求。
- 4.1.5 香茅、柠檬草：应符合 GB/T 15691 标准的要求。
- 4.1.6 秋葵豆、玉桂、桂花、重瓣红玫瑰：无病虫害，晒干，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.7 可可粉：应符合 GB 20706 的要求。
- 4.1.8 桂皮：应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.1.9 红茶：应符合 GB/T 13738.1 的要求。
- 4.1.10 奶酪片：应符合 GB 2762、GB 9678.2 和 GB 29921 的要求。
- 4.1.11 辣木叶：应符合国家卫生计生委公告 2012 年第 19 号的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	褐色	把样品袋打开，将被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状和杂质，用开水冲调冷却后，品尝其滋味和嗅其气味，静置 3 分钟后，观察烧杯底部有无杂质
气味与滋味	具有咖啡的香气和滋味，微酸、回甘、醇厚、无焦糊、酸败及其他异味	
性 状	均匀粒状或粉末状，无结块，冲溶后呈均匀混悬液	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.8
咖啡因, g/100g	≥ 0.1	GB 5009.139
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤ 50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.21 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695和GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格并附有合格证（章）方可出厂。出厂检验项目包括感官检查、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 包装

产品包装用铝塑复合袋应符合GB 9683的要求，产品外包装应符合GB 23350的要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。
