

ICS 67.140.20
X 51

Q/CHT

海南省食品安全企业标准

Q/CHT 0001S—2024
代替 Q/CHT 0001S—2021

速溶咖啡

2024 - 10 - 30 发布

2024 - 12 - 10 实施

海南城... 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。

本标准代替 Q/CHT 0001S—2021《速溶咖啡》。

本标准与 Q/CHT 0001S—2021 相比，主要变化如下：

——修改规范性引用文件。

本标准由海南城田食品有限公司提出。

本标准由海南城田食品有限公司起草。

本标准主要起草人：史琼玉、王安吉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/CHT 0001S—2013、Q/CHT 0001S—2016、Q/CHT 0001S—2021

速溶咖啡

1 范围

本标准规定了速溶咖啡的产品分类、技术要求、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。

本标准适用于以速溶咖啡粉、白砂糖、植脂末等为原料，添加或不添加椰子粉，经粉碎、过筛、混合、过筛、包装等生产工艺制成的速溶咖啡的生产控制、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 317 白砂糖

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 4789.25 食品安全国家标准 食品 微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

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 12695 食品安全国家标准 饮料企业良好卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品。

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4791 植脂末

DB46/T 69 椰子粉

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》

3 产品分类

3.1 速溶碳烧咖啡

以速溶咖啡粉、白砂糖、植脂末为原料经混合、调配、包装等生产工艺制成的速溶碳烧咖啡。

3.2 速溶椰乳咖啡

以椰子粉、速溶咖啡粉、白砂糖、植脂末为原料经混合、调配、包装等生产工艺制成的速溶椰乳咖啡。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 椰子粉：应符合 DB46/T 69 的要求。

4.1.2 速溶咖啡粉：应符合 GB/T 29602 的要求。

4.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 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		检 验 方 法
	速溶碳烧咖啡	速溶椰乳咖啡	
色 泽	棕褐色	浅褐色	取20克样品于洁净白瓷器皿中，在自然光下，肉眼观察其色泽及性状。将样品于透明烧杯内加入200ml热开水冲调溶解后，嗅其气味、品其滋味，静置2min后，观察其是否有杂质
香气与滋味	具有咖啡应有的香气和滋味，无异味	具有椰子粉和咖啡粉混合后应有的香气和滋味，无异味	
性 状	疏松的粉状固体、无结块，冲溶后呈均匀混液		
杂 质	无正常视力可见的外来杂质		

4.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.8
咖啡因, g/100g	≥ 0.2	GB 5009.139
铅（以 Pb 计）, mg/mg	≤ 0.9	GB 5009.12

4.3 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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
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和GB 4789.25执行。					

4.4 净含量

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

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695 的要求。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

每批随机抽取12袋（最小销售包装，不少于2kg），3袋用作感官、净含量、理化指标的检验，5袋用作微生物指标检验，另4袋留样备用。

6.3 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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量等。

6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装材料用铝塑复合袋应符合GB 4806.13的要求，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。销售包装应符合GB 23350的要求。

7.3 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。

7.4 贮存

产品常温保存，应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；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。

8 保质期

在符合本标准要求的条件下，产品保质期为18个月。
