

Q/HSK

海南省食品安全企业标准

Q/HSK 0001S—2024
代替 Q/HSK 0001S—2022

速溶咖啡

2024 - 12 - 01 发布

2024 - 12 - 20 实施

海口力神咖啡饮品有限公司 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。

本标准代替Q/HSK 0001S—2022《速溶咖啡（固体饮料）》。

本标准与Q/HSK 0001S—2022比较，主要变化如下：

——产品名称修改为《速溶咖啡》；

——修改了微生物的菌落总数限量值。

本标准由海口力神咖啡饮品有限公司提出。

本标准由海口力神咖啡饮品有限公司起草。

本标准主要起草人：宋美云、王定花、陈明华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HSK 1—1990、Q/HSK 1—1994、Q/HSK 1—2000、Q/HSK 1—2005、Q/HSK 1—2008、Q/HSK 0001S—2010、Q/HSK 0001S—2013、Q/HSK 0001S—2016、Q/HSK 0001S—2019、Q/HSK 0001S—2022。

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、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的速溶咖啡产品的生产控制、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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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 饮料企业生产卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 604 生咖啡

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 速溶咖啡

采用生咖啡豆经焙炒、萃取、浓缩、喷雾干燥制成的速溶咖啡，产品按质量级别（咖啡因含量）分为速溶咖啡（A粉）、速溶咖啡（B粉）、速溶咖啡或速溶咖啡（AA粉）。

3.2 凝聚造粒速溶咖啡

采用生咖啡豆经焙炒、萃取、浓缩、喷雾干燥制成的速溶咖啡粉再进行凝聚造粒加工制成凝聚造粒速溶咖啡。

3.3 冷冻干燥速溶咖啡

采用生咖啡豆经焙炒、萃取、浓缩、冷冻干燥加工制成的冷冻干燥速溶咖啡。

4 技术要求

4.1 原料要求

生咖啡豆应符合NY/T 604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
	速溶咖啡	凝聚造粒速溶咖啡	冷冻干燥速溶咖啡	
色 泽	呈黄褐色、棕褐色或黄褐色与棕褐色的混合色			取5克左右的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和性状；按预包装标签上所述的饮用方法于透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其气味、辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物
性 状	固体，呈中空球形颗粒，有少量细粉，具有良好的流动性和松散性，无结块现象	固体，呈球形颗粒或小块状，有少量细粉，具有良好的流动性和松散性，无结块现象	固体，呈小块状或颗粒，有少量细粉，或呈细粉状，具有良好的流动性和松散性，无结块现象	
气味和滋味	具有速溶咖啡的气味和滋味，无异味			
杂 质	无正常视力可见的外来杂质			

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	速溶咖啡 (B粉)	速溶咖啡 (A粉)	速溶咖啡或速 溶咖啡(AA粉)	凝聚造粒 速溶咖啡	冷冻干燥速 溶咖啡	
水分, g/100g ≤	5.0					GB 5009.3
赈曲霉毒素 A, ug/kg ≤	10.0					GB 5009.96
咖啡因, g/100g	0.5~1.2	>1.2, <2.0	≥2.0			GB 5009.139
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8					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	
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：样品的处理及采集按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按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

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂应经公司检验部门检验，检验合格方可入库出厂。检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年至少进行一次，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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- 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。

6.5 判定规则

所检项目检验结果符合本标准规定时，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和GB 28050的要求，外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用复合铝箔袋应符合GB 4806.13的要求或按合同规定包装，产品销售包装应符合GB 23350的要求。运输用包装纸箱应符合GB/T 6543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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。
