

Q/HSK

海南省食品安全企业标准

Q/HSK 0003S—2024

代替 Q/HSK 0003S—2022

咖啡(即溶咖啡固体饮料)

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 0003S—2022《咖啡（即溶咖啡饮料）》。

本标准与Q/HSK 0003S—2022比较，主要变化如下：

- 删除总糖（以葡萄糖计）的限量要求；
- 修改了微生物的菌落总数限量值。

本标准附录为规范性附录。

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 3—2007、Q/HSK 0003S—2009、Q/HSK 0003S—2012、Q/HSK 0003S—2015、Q/HSK 0003S—2017、Q/HSK 0003S—2019、Q/HSK 0003S—2022。

咖啡(即溶咖啡饮料)

1 范围

本标准规定了咖啡(即溶咖啡饮料)的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的咖啡(即溶咖啡饮料)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/T191 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 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 5009.139 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 7101 食品安全国家标准 饮料

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 饮料生产卫生规范

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB/T 20706 可可粉

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 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 31740.1 茶制品 第1部分 固态速溶茶

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 2672 茶粉

QB/T 4791 植脂末

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》

《中华人民共和国药典》（2020年 一部）

3 产品分类

3.1 咖啡(炭烧咖啡)

以白砂糖、植脂末、速溶咖啡为原料，或再添加研磨咖啡或食用香精等原料，经称量、混合搅拌、包装等工序制成的咖啡(或炭烧咖啡)（即溶咖啡饮料），产品咖啡因含量 $\geq 0.2\text{g}/100\text{g}$ 。

3.2 冰咖啡

以白砂糖、（冷溶型）植脂末、速溶咖啡为原料，或再添加研磨咖啡或食用香精等原料，经称量、混合搅拌、包装等工序制成的冰咖啡（即溶咖啡饮料），产品咖啡因含量 $\geq 0.2\text{g}/100\text{g}$ 。

3.3 精品（风味）咖啡

以白砂糖、植脂末(或起泡型)、速溶咖啡为原料，或再任意组合添加（乳粉、可可粉、果粉、速溶茶或茶粉、陈皮、肉桂、研磨咖啡等）、食用香精等原料，经称量、混合搅拌、包装等工序制成的具有卡布奇诺、香草、拿铁、摩卡、蓝山、焦糖玛奇朵等风味精品（风味）咖啡（即溶咖啡饮料），产品咖啡因含量 $\geq 0.2\text{g}/100\text{g}$ 。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 速溶咖啡：应符合附录 A 的要求。
- 4.1.2 研磨咖啡：应符合附录 B 的要求。
- 4.1.3 植脂末：应符合 QB/T 4791 的要求。
- 4.1.4 乳粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.6 果粉：应符合 GB 7101 的要求。
- 4.1.7 可可粉：应符合 GB/T 20706 的要求。
- 4.1.8 速溶茶：应符合 GB/T 31740.1 的要求。
- 4.1.9 茶粉：应符合 NY/T 2672 的要求。
- 4.1.10 陈皮、肉桂：应符合《中华人民共和国药典》（2020年 一部）的要求。
- 4.1.11 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。同时符合附录 C 的规定。生产实际使用量 $< 1\%$ 。

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
	咖啡(或炭烧咖啡)	冰咖啡	精品（风味）咖啡	
色 泽	呈褐色与黄白色的混合色		呈咖啡与各种配料混合后应有的色泽	取 5 克左右的样

表 1 感官要求 (续)

项 目	要 求			检验方法
	咖啡(或炭烧咖啡)	冰咖啡	精品(风味)咖啡	
气味与 滋味	具有纯正咖啡的香味及气味, 略带苦味, 无异味		具有咖啡的香味, 同时具有不同原料或食用香精所形成的气味和滋味特征, 无异味	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, 看烧杯底部有无外来杂质
性 状	呈颗粒(或块状)与粉末混合状, 松散, 无结块, 冲调后溶液呈褐色或黄褐色, 其中配料中若加入了研磨咖啡则冲调后允许有少许沉淀	呈颗粒(或块状)与粉末混合状, 松散, 无结块, 用冷水(或冰水)加冰冲调后溶液呈褐色或黄褐色, 其中配料若加入了研磨咖啡则冲调后允许有少许沉淀	呈颗粒(或块状)与粉末混合状, 松散, 无结块。产品冲调后表面有一层泡沫, 静置 5 分钟内不消失, 其中配料若加入了研磨咖啡、可可粉、陈皮、肉桂冲调后允许有少许沉淀。或产品冲调后溶液表面无一层明显泡沫, 其中配料若加入了研磨咖啡、可可粉、陈皮、肉桂等冲调后允许有少许沉淀	
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
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
咖啡因, g/100g	≥ 0.20	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的规定。

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》的要求, 并按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。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。

7.3 出厂检验

产品出厂应经公司品控部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。

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) 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。

7.5 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。

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和GB 28050的要求，外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

8.2 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。

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；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，产品保质期按标签标示执行。

附 录 A
(规范性附录)
速溶咖啡质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1要求。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	黄褐色或棕褐色
气味与滋味	具有纯正咖啡的芳香及苦味，无异杂味
组织形态	呈中空球形颗粒和小块状，有少量细粉，具有良好的流动性和松散性，无结块现象
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

A.2 理化指标

应符合表A.2要求。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3
赭曲霉毒素 A, ug/kg	≤ 10.0	GB 5009.96
咖啡因, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.139
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

A.3 微生物限量

应符合表A.3的规定。

表 A.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	1000	50000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3 中
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。					

附 录 B
(规范性附录)
研磨咖啡质量要求

B.1 感官要求

应符合表B.1要求。

表 B.1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	深褐色
气味与滋味	浓郁咖啡特色，微酸，苦味中等，口感厚实，在正常搅拌下可溶物质在 30 秒之内溶于热水
组织形态	呈细粉状，无结块现象
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

B.2 理化指标

应符合表B.2要求。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.3
赭曲霉毒素 A, ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
咖啡因, g/100g	≥ 2.0	GB 5009.139
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

B.3 微生物限量

应符合表B.3的规定。

表 B.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	1000	50000	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。

附录 C
(规范性附录)
香精质量要求

C.1 感官要求

应符合表C.1的要求。

表 C.1 感官要求

项 目	要 求
气味和滋味	具有与该品名相一致的香精应有的芳香，无异杂味
性 状	液体或固体
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

C.2 理化指标

应符合表C.2的规定。

表 C.2 理化指标

项 目	指 标
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 3.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0

C.3 微生物限量

应符合表C.3的规定。

表 C.3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g（mL）	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g（mL）	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g（mL） ≤	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。					