

Q/Y S

海南省食品安全企业标准

Q/Y S 0010S—2024

花草香熏特色咖啡

2024 - 11 - 06 发布

2024 - 12 - 15 实施

海南颜氏咖啡有限公司提 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、徐世霖、林德高。

本标准为首次发布。

花草香熏特色咖啡

1 范围

本标准规定了花草香熏特色咖啡的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求，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4章规定的可直接食用的花草香熏特色咖啡的生产控制、检验、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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/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/T 10458 荞麦
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶
- GB/T 20706 可可粉质量要求
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- 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 32736 干薄荷
- NY/T 289 绿色食品 咖啡
- DB46/T 69 椰子粉
- DBS45/079 食品安全地方标准 茉莉花
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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 术语和定义

3.1

花草香熏料包

薄荷,茉莉花,香叶,桂花,柠檬草,迷迭香,艾纳花等经卫生处理、日晒和机械烘干、粉碎包装制成香熏料包。

4 产品分类

4.1 花草香熏焙炒咖啡豆(粉)

以焙炒咖啡豆(粉)为主要原料,添加或不添加葡萄糖(或蔗糖),以花草香熏料包混埋咖啡豆(粉)中香熏,灭菌或不灭菌包装制成。

4.2 花草香熏复合焙炒咖啡。

以焙炒咖啡豆(粉)为主要原料,添加荞麦(全胚)或全麦粉、添加或不添加葡萄糖(或蔗糖),花草香熏料包混埋咖啡豆(粉)中香熏,灭菌或不灭菌包装制成。

4.3 花草香熏鸳鸯咖啡:

以焙炒咖啡豆(粉)为主要原料,添加红碎茶或茶粉,可可粉,添加或不添加荞麦(全胚)或全麦粉,添加或不添加葡萄糖(或蔗糖),以花草香熏料包混埋咖啡豆(粉)中香熏,灭菌或不灭菌包装制成。

4.4 花草香熏黑咖啡粉

以速溶黑咖啡粉为主要原料,添加或不添加葡萄糖(或蔗糖),以花草香熏料包混埋速溶黑咖啡粉中香熏,灭菌或不灭菌包装制成。

4.5 花草香熏三合一速溶咖啡

以速溶咖啡粉为主要原料,添加葡萄糖粉,可可粉,花草香熏料包混埋速溶咖啡粉中香熏,灭菌或不灭菌包装制成。

4.6 花草香熏椰奶咖啡

以速溶咖啡粉、速溶纯椰子粉为主要原料,添加或不添加葡萄糖(或蔗糖),花草香熏料包混埋速溶咖啡粉和速溶纯椰子粉中香熏,灭菌或不灭菌包装制成。

4.7 花草香熏纯咖啡粉

以速溶咖啡粉为主要原料,添加或不添加葡萄糖(或蔗糖),花草香熏料包混埋速溶咖啡粉中香熏,灭菌或不灭菌包装制成。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 白砂糖(蔗糖)：应符合 GB/T 317 的要求。
- 5.1.2 焙炒咖啡豆(粉)：应符合 NY/T 605 的要求。
- 5.1.3 可可粉：应符合 GB/T 20706 的要求。
- 5.1.4 红碎茶：应符合 GB/T 13738.1 的要求。
- 5.1.5 荞麦：应符合 GB/T 10458 的要求。
- 5.1.6 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的要求。
- 5.1.7 椰子粉：应符合 DB46/T 69 的要求。
- 5.1.8 咖啡：应符合 NY/T 289 的要求。
- 5.1.9 薄荷：应符合 GB/T 32736 的要求。
- 5.1.10 茉莉花：应符合 DBS45/079 的要求。
- 5.1.11 柠檬草：应符合 GH/T 1283 的要求。
- 5.1.12 香叶(月桂)、桂花、迷迭香、艾纳花：应新鲜，无虫蛀，无腐烂，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。
- 5.1.13 黑咖啡、速溶咖啡：应符合 NY/T 289 的要求。

5.2 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
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、无酸败及其他异味	
性 状	均匀粒状或粉末状，香熏料包内容物为颗粒状或粉状，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	

5.3 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	≤ 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

5.4 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：样品的处理及采集按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。

5.5 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。

6 食品添加剂

6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 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。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12695的要求。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 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。

8.3 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、大肠菌群、净含量。

8.4 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。

8.5 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。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 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。

9.2 包装

独立装(塑料袋,塑料罐,无纺布袋,挂耳袋,纸罐装),纸盒或马口铁盒装,混合装(焙炒咖啡系列十速溶咖啡系列),包装材料应符合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。

9.3 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。

9.4 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。

10 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品保质期为12个月。
