

ICS 67.140.20
X B35

Q/LKCF

海南省食品安全企业标准

Q/LKCF 0001S—2025

焙炒咖啡豆

2025 - 07 - 01 发布

2025 - 07 - 30 实施

瑞幸商贸（海南）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—2020《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。

本标准由瑞幸商贸（海南）有限公司提出。

本标准由瑞幸商贸（海南）有限公司起草。

本标准同时适用于：瑞幸咖啡食品（青岛）有限公司（地址：山东省青岛市城阳区棘洪滩街道宏祥四路 88 号）、瑞幸咖啡食品（江苏）有限公司（地址：江苏省苏州市昆山经济技术开发区中央大道 66 号）、瑞幸咖啡烘焙（屏南）有限公司（地址：福建省宁德市屏南县棠口镇滌头村滌头工业园区 6-8 号）及委托生产企业：昆山亿政咖啡有限公司（地址：江苏省苏州市昆山市经济技术开发区中央大道 377 号）、昆山真金食品有限公司（地址：江苏省苏州市昆山市经济技术开发区星辉路 377 号）、东莞捷荣食品有限公司（地址：广东省东莞市横沥镇横沥景福路 10 号）、喜神（安徽）食品有限公司（地址：安徽省滁州市来安县汭河镇友谊路 15 号）、苏州金猫咖啡有限公司（地址：江苏省苏州市吴江区松陵镇友谊工业区联华路 555 号）、上海璞珞食品有限公司（地址：上海市闵行区梅陇镇柏建路 186 号 8 幢 A 座）。

本标准主要起草人：杨巍巍、左凤娇。

本标准为首次发布。

焙炒咖啡豆

1 范围

本标准规定了焙炒咖啡豆的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以咖啡豆为原料，经清理、拼配或不拼配、焙炒、冷却、混合或不混合、包装等生产工艺制成的焙炒咖啡豆的生产控制、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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检验总则
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- NY/T 604 生咖啡
- 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》
- 国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 咖啡豆：应符合 NY/T 604 的要求。

3.2 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
	一 级	二 级	三 级	取 50g~100g 被测样品置于清 净的白色瓷盘中，在自然光线 下用肉眼观察其色泽和形态， 检查其有无外来异物
色 泽	具有该产品应有的色泽，整体均匀一致			
形 态	椭圆或圆形，颗粒均匀			
杂 质	无正常视力可见的外来杂质			按照 NY/T 604 中附录 A 规定执 行
气味、滋味	气味、品味和口感都 很好（杯品一级）	气味、品味和口感都 较好（杯品二级）	气味、品味和口感都 较差（杯品三级）	

3.3 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	≥ 0.8	GB 5009.139
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96

注：农药残留应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

3.4 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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次、包装完好的产品为一批次。

5.2 抽样

在生产线或仓库内按每批产品（指基本包装袋）的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。

型式检验产品抽样数量不少于 8 个独立包装（总量不少于 2kg），2 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，1 个包装样品用于留样。

出厂检验产品抽样数量不少于 3 个独立包装，2 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，1 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。

5.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、净含量。

5.4 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。

5.5 判定规则

所检验项目检验结果全部符合本标准的规定时，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加倍抽样复检一次，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，则判定该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 和《食品标识监督管理办法》的规定。外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.13 的要求，产品销售包装应符合 GB 23350 的要求。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 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，防挤压、碰撞、冻结。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。

6.4 贮存

产品应储存于干燥、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。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为 10cm 以上，与墙壁距离为 20cm 以上。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注执行。

