



411435S-2017



洛阳红牡丹产业科技发展有限公司企业标准

Q/LHC 0003S-2017

牡丹咖啡

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

洛阳红牡丹产业科技发展有限公司 发布

前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由洛阳红牡丹产业科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳红牡丹产业科技发展有限公司。

本标准主要起草人：杨永庆。

H N

Q B

牡丹咖啡

1 范围

本标准规定了牡丹咖啡的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以丹凤牡丹花瓣或花蕊、咖啡豆为原料，对丹凤牡丹花瓣或花蕊进行经挑选、清洗、水提、浓缩、干燥，对咖啡豆进行烘焙、研磨、水提、浓缩干燥，花瓣或花蕊提取物与咖啡提取物进行混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成的牡丹咖啡。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委2013年 第10号公告的规定。
- 2.1.2咖啡豆应符合NY/T 605标准的规定。
- 2.1.3生产用水应符合GB 5749的规定。

2.2感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	试验方法
性状	粉末状或粒状	从样品中取出牡丹咖啡，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	棕色	
气味	具有本品固有的花香与咖啡香味，无异味	
滋味	微苦	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3理化指标

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
灰分, g/100g	≤ 1.0	GB 5009.4
咖啡因, mg/kg	≥ 50.0	GB 5009.139
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

表1 项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, (CFU/g)	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群，（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3中的平板计数法
霉菌，（CFU/g） ≤	30				GB 4789. 15
沙门氏菌，（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注：a 样品的采样及处理应符合GB 4789. 1和GB/T4789. 21的规定；					

2.5净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

编制说明

牡丹咖啡是以丹凤牡丹花瓣或花蕊、咖啡豆为原料，对丹凤牡丹花瓣或花蕊进行挑选、清洗、水提、浓缩、干燥，对咖啡豆进行烘焙、研磨、水提、浓缩干燥，花瓣或花蕊提取物与咖啡提取物进行混合、制粒或不制粒、干燥或不干燥、包装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB/T 30767《咖啡饮品》、GB 7101《食品安全国家标准 固体饮料》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳红牡丹产业科技发展有限公司

2017年06月01日