



410700S-2024



平顶山市彦和小黑咖啡有限公司企业标准

Q/PYH 0001S-2024

焙炒咖啡

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

平顶山市彦和小黑咖啡有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市彦和小黑咖啡有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱彦华。

H N

Q B

焙炒咖啡

1 范围

本标准规定了焙炒咖啡的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以咖啡豆为原料，经挑选、焙炒、冷却、研磨或不研磨、包装加工而成的非即食焙炒咖啡。

根据所用工艺不同，产品分类为：焙炒咖啡豆、咖啡粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 咖啡豆应符合 NY/T 604 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 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	检验方法
性 状	具有产品应有的形状	取适量样品，倒入洁净的白瓷盘中，在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。霉变粒检测参照 GB 19300。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有咖啡焙炒后应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
霉变粒，% ≤	0.5（仅适用于焙炒咖啡豆）	

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，% ≤	5.0	GB 5009.3
咖啡因，% ≥	0.8	GB 5009.139
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.50	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
赈曲霉毒素 A，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.96

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求（霉变粒除外）、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以咖啡豆为原料，经挑选、焙炒、冷却、研磨或不研磨、包装加工而成的非即食焙炒咖啡。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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中原料咖啡豆中含有咖啡酸、有机酸等酸性成分，且经检测其酸价为4.4mg/g，故酸价不适用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市彦和小黑咖啡有限公司

H N
Q B