



411720S-2024

河南贰柒咖啡有限公司企业标准

Q/HEQ 0001S-2024

焙炒咖啡

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南贰柒咖啡有限公司 发布

前 言

本标准河南贰柒咖啡有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王泽夏、赵汉坤。

HN
QB

焙炒咖啡

1 范围

本标准规定了焙炒咖啡的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于咖啡豆为原料，将不同品种的咖啡豆拣选、按比例拼和、称量、焙炒、冷却、研磨或不研磨、包装而成非即食的焙炒咖啡。

2 要求

2.1 原辅料要求

咖啡豆应符合 NY/T 604 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	具有该产品应有的粒状或粉状	取样品适量，置于洁净的白纸上观察色泽及性状及杂质，用鼻嗅其气味。
色泽	整体均匀一致	
气味	具有咖啡应有的气味，无异味	
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，%	≤ 5.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、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

焙炒咖啡是以脱或不脱因咖啡豆为原料，将不同品种的咖啡豆拣选、按比例拼和、称量、焙炒、冷却、研磨或不研磨、包装而成非即食的焙炒咖啡。

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，参照 NY/T 605《焙炒咖啡》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。

河南贰柒咖啡有限公司