ICS 67.140.20
B 35

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 605—2002

焙 炒 咖 啡 豆

Roasted coffee

2002-11-05 发布　　2002-12-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

前　言

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准由华南热带农产品加工设计研究所负责起草，云南咖啡厂参加起草。

本标准主要起草人：陈成海、陈民、王木荣。

焙炒咖啡豆

1 范围

本标准规定了焙炒咖啡豆的质量要求、试验方法、检验规则以及包装、标志、运输和储存等。

本标准适用于焙炒咖啡豆的质量鉴定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法

GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法

GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法

GB/T 5009.13 食品中铜的测定方法

GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T 6543 瓦楞纸箱

GB 7718 食品标签通用标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

NY/T 604—2002 生咖啡

ISO 10095 咖啡 咖啡因含量的测定 高效液相色谱法(Coffee—Determination of caffeine content—Method using highperformance liquid chromatography)

3 质量要求

3.1 原料

一、二、三级焙炒咖啡豆应用符合 NY/T 604 要求的相应等级的生咖啡作为原料。

3.2 外观和感官特性

焙炒咖啡豆的外观和感官特性应符合表 1 的要求。

表 1 外观和感官特性要求

项目	要求		
	一级	二级	三级
感官	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、品味和口感较差(杯品三级)

表 1(续)

项目		要求		
		一级	二级	三级
外观	色泽	根据焙炒度的不同,要求整体色泽均匀一致		
	形态	椭圆或圆形,颗粒均匀		

3.3 理化特性

焙炒咖啡豆的理化特性应符合表 2 的要求。

表 2 理化特性要求

项目		要求	检验方法
水分/(%)	≤	5.0	GB/T 5009.3
咖啡因/(%)	≥	0.8	ISO 10095

3.4 卫生指标

焙炒咖啡豆的卫生指标应符合表 3 的规定。

表 3 卫生指标

项目		要求	检验方法
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.2	GB/T 5009.12
铜(以 Cu 计)/(mg/kg)	≤	10	GB/T 5009.13
六六六/(mg/kg)		不得检出	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)		不得检出	GB/T 5009.19
致病菌		不得检出	GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11

4 试验方法

4.1 外观

从样品中随机抽取试样 50 g,置于清洁白纸上,在自然光下观察其色泽及组织形态。

4.2 感观

按 NY/T 604—2002 中附录 A 的规定进行。

4.3 理化特性

按表 2 中规定的相应的检验方法进行。

4.4 卫生指标

按表 3 中规定的相应的检验方法进行。

5 检验规则

5.1 组批及抽样

产品按生产班次组批。每批产品中随机抽取样品数为产品总数的千分之一,不满一千者亦以千计。

5.2 出厂检验

a) 产品出厂前应由生产技术检验部门按本标准检验,检验合格方可出厂,产品出厂时须有质量合格证书;

b) 出厂检验项目为外观和感官、水分和卫生指标及包装要求。

5.3 型式检验

当有下列情况之一时，应进行型式检验。型式检验项目为本标准规定的全部项目。

a) 长期停产后，恢复生产时；

b) 当原料、工艺及设备有较大改动、可能影响产品质量时；

c) 出厂检验结果与上次例行(型式)检验结果差异较大时；

d) 国家质量监督检验机构认为需要时。

5.4 判定规则

a) 卫生指标有一项不合格，则判为不合格产品，并且不得复检；

b) 检验结果符合本标准要求时，按检验结果判为相应的等级；

c) 产品包装不符合 6.1.1 的规定时，应重新包装；不符合 6.1.2 的规定时，则判为不合格产品，并且不得复检。

5.5 复检规则

除卫生指标和 6.1.2 的规定外，当其他检验结果不符合本标准质量要求的规定或产生异议时，可加倍抽样复检，其中感官指标应组织 5 人以上复检。复检以一次为限，复检结果为最终结果。

6 包装、标志、运输、储存

6.1 包装

6.1.1 外包装用的瓦楞纸箱所用材料卫生要求应符合 GB/T 6543 的规定。

6.1.2 内包装用的复合食品包装袋所用材料卫生要求应符合 GB 9683 的规定。

6.2 标志

按 GB 7718 执行。

6.3 运输

产品运输时，车、船应遮盖，避免日晒雨淋，同时要小心轻放，避免剧烈震动，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

6.4 储存

产品储藏库应通风良好，保持干燥、堆放时与周围墙壁隔离 20 cm 以外，离地面 10 cm 以上，不应与潮湿、有异味的物品堆放在一起，堆放层数不应超过 6 层。

6.5 保质期

在本标准规定的运输储存条件下，产品保质期为：12 个月。