



413812S-2018



阿尔特咖啡有限公司企业标准

Q/AET 0001S-2018

焙炒咖啡

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

阿尔特咖啡有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准阿尔特咖啡有限公司提出。

本标准起草单位：阿尔特咖啡有限公司。

本标准主要起草人：王辉。

H N

Q B

焙炒咖啡

1 范围

本标准规定了焙炒咖啡的要求、检验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以咖啡豆为原料，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、包装而成的焙炒咖啡。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 咖啡豆应符合NY/T 604规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749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	具有该产品应有的性状	取样品中取出 100g，倒入洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品相对应色泽	
气 味、滋 味	具有咖啡应有的滋味气味，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
咖啡因, %	≥ 0.8	GB 5009.139
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（Pb），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19

*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
金黄色葡萄球菌	不得检出				GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
a 采样方案应符合 GB 4789.1 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

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、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

焙炒咖啡以咖啡豆为原料，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。

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 GB19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》和 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。

阿尔特咖啡有限公司

H N

Q B