

Q/PJS

普洱金树咖啡产业有限公司企业标准

Q/PJS 0001 S—2023

咖啡果肉茶

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0142 S- 2023
备案日期: 2023 年 12 月 19 日

云南省食品
备案号: 5308 0142 S- 2023
备案日期: 2023 年 12 月 19 日

2023 - 12 - 19 发布

2023 - 12 - 24 实施

普洱金树咖啡产业有限公司 发布

前 言

我公司生产的咖啡果肉茶是以完全成熟的咖啡鲜果为原料，经清洗、脱皮、干燥、烘焙等工艺制成的。根据相关法律法规制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》和 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中安全性指标铅（Pb）严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱金树咖啡产业有限公司提出并解释。

本标准由普洱金树咖啡产业有限公司、中国热带农业科学院香料饮料研究所、云南农业大学热带作物学院、云南仁得科技有限公司、国家市场监管技术创新中心（咖啡质量基础与产业服务）起草。

本标准主要起草人：李春梅、董云萍、陈治华、施劲学、李春红、王晶辉、罗兆宏、陈保、王丽芳、王筱楠、陶波。

咖啡果肉茶

1 范围

本标准规定了咖啡果肉茶的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以完全成熟的咖啡鲜果为原料，经清洗、脱皮、干燥、烘焙等工艺制成的咖啡果肉茶。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 术语和定义

3.1 咖啡果肉茶

以完全成熟的咖啡鲜果为原料，经清洗、脱皮、干燥、烘焙等工艺制成，采用类似茶叶冲泡（浸泡或煮）的方式，供人们饮用的咖啡果肉茶。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 咖啡鲜果：应充分成熟、饱满，并且无病虫害和霉变的鲜果，无杂质、无异味，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 加工设备

鲜果高压清洗机、色选机、咖啡脱皮机、链板式烘干机、全自动发酵设备、微波杀菌机、整形机、高温杀菌机。

4.3 加工工艺

咖啡鲜果▽清洗▽青红果分离▽纯红果▽脱皮▽咖啡果皮▽微发酵▽预烘干▽微波杀菌▽揉捻整形▽高温杀菌▽包装。

4.4 感官要求

4.4.1 感官品质要求

应符合表1的规定。

安全企业
08 0142 S
2023 年 12

表 1 咖啡果肉茶感官品质要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	呈红褐色、匀整	GH/T 1091 附录A
气味、滋味	具有甜香、枣香和焦糖香，汤色橙红或红色，清澈明亮，酸甜可口，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.5 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 咖啡果肉茶理化指标

项 目	指 标	检验方法	
水分/（g/100 g）	≤	5.0	GB 5009.3
灰分/（g/100 g）	≤	12.0	GB 5009.4
咖啡因/（g/100 g）	≥	0.3	GB 5009.139

4.6 食品污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.8	GB 5009.12

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.9 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得小于200个包装，随机抽取600 g，样品分为2份，1份供检验用，1份留样备用。

5.3 出厂检验

每批产品必须由企业质量检验部门检验合格，并随附检验合格证后方可出厂。产品的出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出此要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。

5.5.2 若有任何一项不符合本标准要求时，可以用备样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

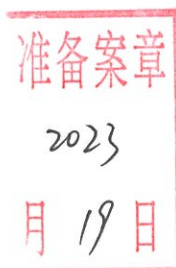
运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混装。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

7 其他

婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于2023年11月24日至2023年11月30日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2023年12月1日



备案单位主要负责人（签字）

2023年12月1日