

焙炒咖啡豆（粉）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050025S-2024
备案日期: 2024年07月30日

云南省
备案
备案日

2024 - 07 - 30 发布

2024 - 08 - 06 实施

保山比顿咖啡有限公司

发 布

Q/BBD 0001 S—2024

前 言

我公司生产的焙炒咖啡豆（粉）是以咖啡豆为主要原料，经焙炒、研磨或不研磨、均质、调配、包装等工艺而成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、NY/T 605-2021《焙炒咖啡》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准替代Q/BBD 0001 S-2018。

本标准由云南大学资源植物研究院、保山比顿咖啡有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘芝娇、起维湉、冯青青、何云霞、杨云天、何飞飞、高 晶。

焙炒咖啡豆（粉）

1 范围

本标准规定了焙炒咖啡的产品分类、技术要求、检验规则、产品标志、包装材料、运输及贮存等相关要求。
本标准适用于以咖啡豆为主要原料，经焙炒、不研磨或研磨、均质、调配、包装等工艺而成的焙炒咖啡豆（粉）。

2 规范性引用文件

下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 产品分类

根据加工工艺不同，产品分为：焙炒咖啡豆、焙炒咖啡粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 咖啡豆：应符合 NY/T 604 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 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
	焙炒咖啡粉	焙炒咖啡豆	
外 观	具有相应产品固有的外观，呈棕褐色，整体色泽均匀一致		取适量样品，置于自然光下目视、鼻嗅、开水冲泡溶解后口尝
滋味及气味	香味浓郁，无异味，品味和口感都很好		
组织形态	呈均匀粉末状	咖啡豆呈圆形或椭圆形，颗粒均匀	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求		检验方法
	焙炒咖啡豆	焙炒咖啡粉	
水分，g/100g ≤	5.0		GB 5009.3
咖啡因，g/100g ≥	0.8		GB 5009.139

4.4 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	要 求		检验方法
	焙炒咖啡豆	焙炒咖啡粉	
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 农药残留量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 微生物限量

- 4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 4.7.2 微生物限量应符合 GB 19300 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，并按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个件，随机抽取4个件，总重量不少于1kg，抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司的质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关的规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目，在有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上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型式检验要求时。

5.5 判断规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有不合格项目，可用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 包装储存图示标志应符合 GB 191 的规定。

6.2 包装

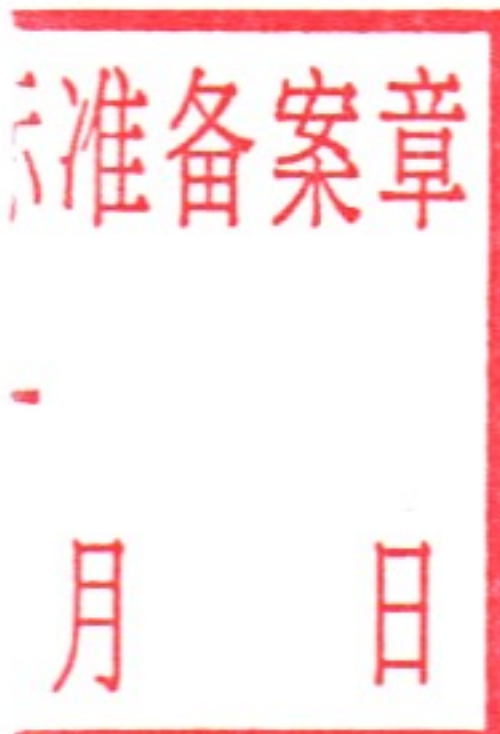
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 储存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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《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《食品安全法》。



备案单位（盖章）

2024年7月26日

李贵仙

备案单位主要负责人（签字）

2024年7月26日