

Q/BBD

保山比顿咖啡有限公司企业标准

Q/BBD 0002 S—2024

冻干咖啡粉（固体饮料）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050026 S-2024
备案日期: 2024 年 07 月 30 日

云南省
备案号
备案日期

2024 - 07 - 30 发布

2024 - 08 - 06 实施

保山比顿咖啡有限公司 发布

Q/BBD 0002 S—2024

前 言

我公司生产的冻干咖啡粉（固体饮料）是以咖啡豆为原料，经过烘焙、研磨、萃取、浓缩、冷冻干燥、包装等工艺制成。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 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》、GB/T 29602-2013《固体饮料》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：普光存、冯青青、何云霞、刘芝娇、起维湉、赵颢、何飞飞、高 晶。

冻干咖啡粉（固体饮料）

1 范围

本标准规定了冻干咖啡粉（固体饮料）的技术要求、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原料，经过烘焙、研磨、萃取、浓缩、冷冻干燥、包装等工艺制成的冻干咖啡粉（固体饮料）。

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 技术要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 咖啡豆：应符合 NY/T 604 的规定。
- 3.1.2 焙炒咖啡：应符合 NY/T 605 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及相关的规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	咖啡色至深褐色，色泽均匀	按标签标示冲泡方法制备 50ml 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽、嗅其气味、品尝其滋味
滋味及气味	具有相应品种特有的香气和滋味，无异味	
组织形态	产品呈干燥颗粒或粉状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

表2（续）

水分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.3
咖啡因，mg/kg	≥	200	GB 5009.139

3.4 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	检测方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12

3.5 微生物限量

微生物限量应符合 GB 7101 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 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 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于200件，随机抽取4个样品，总重量不少于1kg，样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质检部门检验合格，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。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次, 检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大的变化, 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。

4.5 判断规则

检验结果中, 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。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生, 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放, 严禁扔、摔、挤压, 避免强烈震荡。运输中暴晒、雨淋以及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。严禁与有毒、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