

Q/YDP

吨菩咖啡（云南）有限公司企业标准

Q/YDP 0002 S—2024

咖啡果皮（代用茶）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010494 S- 2024

备案日期: 2024 年 11 月 26 日

2024 - 11 - 26 发布

2024 - 11 - 28 实施

吨菩咖啡（云南）有限公司 发布

前 言

我公司生产的咖啡果皮（代用茶），是以咖啡果皮为原料，经拣选、干燥或不干燥、焙炒或不焙炒、研磨或不研磨、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、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》、DBS 53/033-2022《云南省食品安全地方标准 咖啡果皮》制定，其中铅限量指标严于食品安全地方标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由吨菩咖啡（云南）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨荣串。

省食品安

号: 530

期:

咖啡果皮（代用茶）

1 范围

本标准规定了咖啡果皮（代用茶）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以咖啡果皮为原料，经拣选、干燥或不干燥、焙炒或不焙炒、研磨或不研磨、包装等工艺制成的咖啡果皮（代用茶）。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

- 3.1 根据工艺的不同分为：干制咖啡果皮（代用茶）、焙炒咖啡果皮（代用茶）。
3.2 根据包装形式的不同分为：袋泡型、非袋泡型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 咖啡果皮：应符合 DBS 53/033 的规定。
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及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
外 观	具有本品应有的色泽，无霉变。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、冲泡后口尝。
汤 色	具有本品固有的汤色。	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味。	
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		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	13.0 (干制) 5.0 (焙炒)	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.4
咖啡因, g/100g (以干基计)	≥	0.3	GB 5009.139

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定, 严于食品安全地方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

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.8 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

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽样, 抽样基数不得少于10kg, 随机抽取不少于600g样品。样品分成2份, 1份用于检验, 1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附产品质量检验合格证后方可出厂, 出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、生产工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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 判定规则

检验结果中，若全部指标检验合格，则判定该产品合格；若有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或易影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。禁止与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放。应离墙离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

章
日

备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

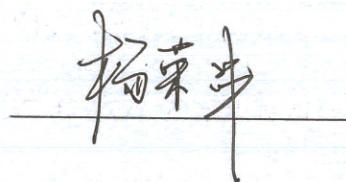
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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)



备案单位主要负责人(签字)

2024 年 11 月 12 日

2024 年 11 月 12 日