

Q/YCF

云南咖啡厂有限公司企业标准

Q/YCF 0009 S—2020

其他焙炒咖啡

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53010119 S-2020
备案日期:2020年07月02日

2020-06-02 发布

2020-07-02 实施

云南咖啡厂有限公司 发布

前 言

我公司生产的其他焙炒咖啡，是以咖啡豆为主要原料，添加适量的火麻仁为辅料，经焙炒、研磨或不研磨、均质、调配、包装等工艺而成。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，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、NY/T 605-2006《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。

本标准由云南咖啡厂有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马晓东。

其他焙炒咖啡

1 范围

本标准规定了其他焙炒咖啡的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以咖啡豆为主要原料，添加适量的火麻仁为辅料，经焙炒、研磨或不研磨、均质、调配、包装等工艺而成的其他焙炒咖啡。

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 产品分类

根据工艺不同分为：火麻仁焙炒咖啡粉、火麻仁焙炒咖啡豆

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 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
	火麻仁（籽）焙炒咖啡粉	火麻仁（籽）焙炒咖啡豆	
色 泽	具有相应品种应有的色泽。		取适量样品，置 于自然光下目视、 鼻嗅、溶解后口尝。
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	呈均匀粉末状。	咖啡豆呈椭圆或圆形，颗粒均匀；火麻仁（籽）呈卵圆形，两边有棱，顶端略尖。	
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	≤	5.0	GB 5009.3
咖啡因, g/100g	≥	0.5	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	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合NY/T 605的规定。

4.6 微生物限量

致病菌限量应符合NY/T 605的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881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，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

每批产品须经检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

5.4 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，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- 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 判定规则

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。

6 标志、包装、运输、贮存

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/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，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 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。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。

案章

日

备案单位承诺书

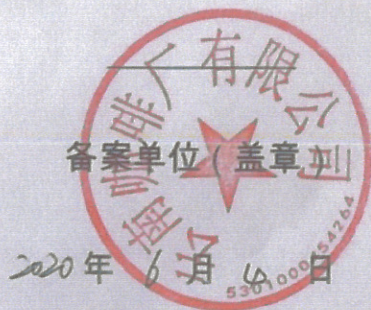
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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》。



备案单位主要负责人(签字)

2020年6月4日