

Q/BZK

保山中咖食品有限公司企业标准

Q/BZK 0001S—2020

速溶咖啡

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050036S-2020
备案日期: 2020 年 12 月 21 日

云南省
备案号
备案日期

2020 - 12 - 21 发布

2020 - 12-27 实施

保山中咖食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的速溶咖啡是以纯速溶咖啡粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、植脂末及食品添加剂等辅料，经调配、混合、包装工艺加工而成。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》的规定，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标根据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、DBS 53/021-2014《食品安全地方标准 速溶咖啡》制定，其中铅指标限量严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/BZK 0001S-2017《速溶咖啡》

本标准由保山中咖食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨竹。

速溶咖啡

1 范围

本标准规定了速溶咖啡的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以纯速溶咖啡粉为主要原料，添加或不添加白砂糖、植脂末及食品添加剂等辅料，经调配、混合、包装工艺加工而成的速溶咖啡。

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

3.1 纯速溶咖啡

以咖啡生豆为原料，经烘焙、磨粉、萃取、浓缩和干燥而成的速溶咖啡。

3.2 混合型速溶咖啡

以纯速溶咖啡为主要原料，添加或不添加白砂糖、植脂末及食品添加剂等辅料，经调配、混合、包装工艺加工而成的速溶咖啡。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 纯速溶咖啡：应符合 DBS 53/021 的规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.3 植脂末：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，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
色 泽	褐色至棕褐色，色泽均匀一致。	取适量样品于洁净白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，溶解后品尝。
气味和滋味	溶解后具有纯正咖啡的芳香及苦味，无异味。	

品安全企业标
5305 S-
年

表1（续）

外观形态	细小颗粒状，无杂质，无粘结现象。	
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
		纯速溶咖啡	混合型速溶咖啡	
咖啡因, g/100g	≥	0.3	0.1	GB 5009.139
总糖(以蔗糖计), g/100g	≤	—	65.0	GB 5009.8
水分, g/100g	≤	4.5	5.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	9.0		GB 5009.4
溶解度, g/100g	≥	95.0		GB 5413.29

4.4 污染物指标

应符合表3的规定

表3 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合表4的规定

表4 微生物指标

项目	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ³	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌，CFU/g	≤	50			GB 4789.15
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 规定执行				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

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规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应食品安全标准及有关规定；

4.9.2 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 12695的规定

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样基数不少于 200 个包装，抽取数量为 18 个包装，样品分成两份，一份供检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，当出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、配方、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定原则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余指标任一项不合格，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 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

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

产品包装材料和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。

备案章

1 日

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，有防尘、防雨、防晒设施。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混运。装卸时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内；离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

保山中咖食品有限公司

备案单位（盖章）

2020年12月21日

杨朝永

备案单位主要负责人（签字）

2020年12月21日

