

Q/PMY

普洱漫崖咖啡实业有限公司企业标准

Q/PMY 0001 S—2020

代替 Q/PMY 0001 S-2016

速溶咖啡

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: 53080056 S- 2020
备案日期: 2020 年 08 月 31 日

2020 - 08 - 24 发布

2020 - 08 - 31 实施

普洱漫崖咖啡实业有限公司

发 布

前 言

我公司生产的速溶咖啡是以速溶咖啡粉为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、葡萄糖、可可粉、速溶茶粉、植脂末等辅料，经调配、混合、包装工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准有普洱漫崖咖啡实业有限公司提出、起草并解释。

代替 Q/PMY 0001 S-2016

本标准起草人:杨琼。

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。

本标准适用于以速溶咖啡为主要原料，添加（或不添加）白砂糖、葡萄糖、可可粉、速溶茶粉、植脂末等辅料，经调配、混合、包装工艺加工制成的速溶咖啡。

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

根据产品的加工工艺和使用添加的原、辅料不同分为：原味速溶咖啡、二合一速溶咖啡、三合一速溶咖啡。

3.1 原味速溶咖啡：以焙炒咖啡粉为原料，经萃取、干燥后制成的产品。

3.2 二合一速溶咖啡：以速溶咖啡粉为原料，加入白砂糖、葡萄糖或植脂末等辅料加工制成的产品。

3.3 三合一速溶咖啡：以速溶咖啡粉为原料，加入白砂糖、葡萄糖、植脂末或添加速溶茶粉、可可粉等辅料加工制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 速溶咖啡：应符合 DBS 53/021 的规定。

4.1.2 植脂末：应符合 QB/T 4791 规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.4 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.5 焙炒咖啡：应符合 NY/T 605 的规定。

4.1.6 可可粉：应符合 GB/T 20706 的规定。

4.1.7 速溶茶粉：应符合相应的食品标准及相关规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其它原辅料：应符合相应的食品标准及相关规定，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。

安全企业标

308 0056S-

2020 年 08

表1 感官要求

项 目	要求	检验方法
组织形态	均匀粉末状，无结块、冲溶后呈均匀混悬液	取 15 克样品置于洁净的器皿中，将其放置自然光线处目视、鼻嗅、冲泡后口尝。
色泽	具有该品种固有的色泽	
气味与滋味	具有该品种类型应有的香气和滋味，无焦糊、酸败及其它异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 $\leq$	5.0	CB 5009.3
溶解时间, s $\leq$	60	QB/T 3623
咖啡因, g/100g $\geq$	0.2	GB 5009.139
总糖(以蔗糖计), g/100% $\leq$	65.0	GD/T 5009.8

4.4 污染物指标

应符合 GB 2762 中固体饮料的规定，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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物指标

应符合表3的规定。

微生物指标

指标	采样方案 ^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 的规定执行。					
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行						

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

符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于200个包装，抽样数量为18个包装，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、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) 产品投入批量生产时；
- b) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- c) 停产半年以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

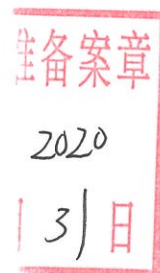
检验结果中微生物指标有任何一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准，可从同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性、易污染的物品混装运输；装运时要轻拿、轻收、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应储存在通风、阴凉干燥、有防尘、防虫、防蝇、防鼠设施的室内。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性、易污染的物品混贮。产品堆放距地、离墙，堆码高度以方便提取为宜。

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》。

普洱漫崖咖啡实业有限公司
备案单位(盖章)



2020年 6月 7日

备案单位主要负责人(签字):

2020年 6月 7日

