

Q/YZF

云南中啡食品有限公司企业标准

Q/YZF 0008 S—2022

代替 Q/YZF 0008 S-2020

其他焙炒咖啡粉

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010091 S-2022

备案日期: 2022 年 03 月 23 日

2022 - 03 - 21 发布

2022 - 03 - 23 实施

云南中啡食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的其他焙炒咖啡粉是以咖啡豆为主要原料，经选料、调配、焙炒、冷却、配以少量重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、辣木叶、玛咖、人参（5年及以下人工种植）、普洱茶、红茶、绿茶、白茶、紫山药、枸杞、大枣、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花等其中的一种或几种，再经磨粉、调配、包装等工艺加工而成的其他焙炒咖啡粉。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、NY/T 605-2021《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。

本标准由云南中啡食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/YZF 0008 S-2020《其他焙炒咖啡粉》。

本标准主要起草人：杨红碧、杨汉东。

省食品
号: 53
日期:

其他焙炒咖啡粉

1 范围

本标准规定了其他焙炒咖啡粉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以咖啡豆为主要原料，经选料、调配、焙炒、冷却、配以少量重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、辣木叶、玛咖、人参（5年及以下人工种植）、普洱茶、红茶、绿茶、白茶、紫山药、枸杞、大枣、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花等其中的一种或几种，再经磨粉、调配、包装等工艺加工而成的其他焙炒咖啡粉。

2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 咖啡豆：应符合 NY/T 604 或相关的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 或相关食品标准的规定。
- 3.1.4 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 或相关食品标准的规定。
- 3.1.5 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 3.1.6 白茶：应符合 GB/T 22291 或相关食品标准的规定。
- 3.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 或相关食品标准的规定。
- 3.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 或 GB/T 19742 的规定。
- 3.1.9 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 3.1.10 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 3.1.11 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 3.1.12 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 3.1.13 玛咖：应符合 DBS53/001 的规定。
- 3.1.14 重瓣红玫瑰、茉莉花、桂花、紫山药、辣木叶、人参（5年及以下人工种植）等：应选用无污染、无霉变的产品，并符合相应食品标准及有关规定。
- 3.1.15 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和辅料。

3.2 感官要求

企

1

年

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有其相应产品固有的色泽。	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。
滋味与气味	具有其相应产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 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	6.0	GB 5009.3
咖啡因, g/100g \geq	0.8	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	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

应符合NY/T 605的规定。

3.8 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中规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，每种产品随机抽取4件，样品总量不得少于800克，抽样样品基数不少于200件，样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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 判定规则

检验结果中，若微生物指标有不合格项时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，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。产品在符合本标准贮存条件并包装完整的条件下，产品保质期按产品包装上明示的保质期内容执行。



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）

2022年 3月 12日



备案单位主要负责人（签字）

2022年 3月 12日