

团体标准《咖啡豆烘焙技术规范》

编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

《咖啡豆烘焙技术规范》是通过中山市咖啡协会批准立项的团体标准项目，并计划在2022年7月前完成。

（二）标准主要起草单位、协作单位和主要起草人

本标准的编制任务由中山市咖啡协会承担。

标准主要起草人：庞敏、庞冲。

二、制定标准的必要性和意义

（一）标准的必要性

随着人们生活质量提高，对咖啡的感官要求不断提高，咖啡带动消费市场也在不断扩大，但是直接影响咖啡风味和口感的咖啡豆却很少有人关注，通过查找，目前没有咖啡豆在烘焙方面技术要求的国家标准、行业标准以及广东省地方标准加以规范和引导。通过标准，促进市场规范，保护消费者合法权益，推动咖啡行业向高质量发展。为推动咖啡行业的规范生产，提高咖啡感官质量，制定团体标准《咖啡豆烘焙技术规范》成为必要。

（二）标准制定的目的和意义

咖啡生豆透过烘焙，可以释放出咖啡特殊的香味，每一颗咖啡豆蕴藏其香味、酸味、甘甜、苦味，如何淋漓尽致的释放出来则观其烘焙的火候，从淡而无味的生豆，到杯中余味无穷的香醇，是烘焙之后每一颗咖啡豆从生豆、浅焙、中焙到深焙，咖啡豆在不同的烘焙和不同的温度下会得到不一样的风味。浅焙是当豆子迸发出声轻响，体积同时膨胀，颜色转变为可口的肉桂色，酸性主导了浅焙豆子的风味，质感和口感都尚未充分发挥；中焙是咖啡豆呈现出优雅的褐色，能保存咖啡豆的原味，又可适度释放芳香，在烘焙过程中，油脂开始浮出表面，豆子被烈火烫烧出油亮的深褐色，这时咖啡的酸、甜、苦味达到最完美的平衡点；深焙，咖啡豆的颜色越深，风味也更甘甜香醇，这时油脂已化为焦糖，苦尽回甘，余味无穷。随着烘焙的过程，释放出令人愉悦的香味，为了恰到好处将这些美好香味适度的呈现出来，规范适度烘焙的方法，制定《咖啡豆烘焙技术规范》对提高咖啡的品质及风味具有重要意义。

三、起草过程

（一）成立标准制定工作组

2022年3月组织和邀请了有关专家及技术人员成立了标准编制工作组，负责起草与修改工作，由从事咖啡烘焙资深技术为主要标准起草负责人。

（二）调研、资料收集

2022年4月进行多次调研和收集资料，在编制过程中查阅了大量的国内外相关文献资料，包括有关的法律、部门规定和有关标准，以及咖啡的研究发展情况等。所有的文献资料都在本标准的编制过程中进行了有益的吸收和借鉴，形成标准草案稿。

（三）形成标准草案

2022年4月15日标准编制工作组多次召开有关技术专家讨论会，经讨论形成了标准草稿。并通过立项。

（四）形成标准征求意见

2022年5月8日标准编制工作组通过会议讨论并修改标准草稿后形成标准征求意见稿，并通过在线上与线下发出征求意见。6月8日结束征求意见，将收集意见并通过会议讨论修改，形成征求意见汇总表。

（五）形成标准送审稿

计划2022年6月12日标准编制工作组在通过收集到的意见函进行讨论与修改后形成标准送审稿，并提交到协会审核。

（六）通过技术审查

计划2022年6月20~30日进行技术审查。

四、制定标准的原则和依据与现有相关标准的关系

（一）制定标准的原则

本标准编制符合等国家现行法律法规及相关规定及要求。

（二）制定标准的依据

编写格式依据 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定而制定。

根据我国现有标准体系引用相关要求，除了参考的相关法律法规外。以下为参考和引用标准：

GB/T 18007-2011 咖啡及其制品 术语

GB/T 19181-2018 生咖啡 分级方法导则

NY/T 604-2020 生咖啡

NY/T 605-2006 焙炒咖啡

NY/T 606-2011 小粒种咖啡初加工技术规范

NY/T 2554-2014 生咖啡 贮存和运输导则

（三）与现有相关标准的关系

本标准与现行国内相关法律、法规、规章协调一致，符合国家标准化管理的有关规定。

五、主要条款说明

（一）标准适用范围

咖啡豆烘焙技术的术语和定义、基本要求、技术要求、质量要求、检验方法、包装、储存和运输。

（二）主要内容

技术要求中的烘焙流程和清理、调配、脱水、烘焙、出炉、冷却、包装等关键技术，烘焙技术分为：浅焙、中焙、深焙三部分。

六、采用国际标准或国外先进标准的对比情况

暂无国际国外标准对比。

七、预期的经济、社会、生态、效益及贯彻实施标准的要求，措施等建议

发布单位积极推动标准的推广普及工作，及时反馈意见建议，总结及时经验，推动服务规范的更新和完善。

八、其他应说明的事项

标准宣贯实施的工作计划

该标准发布后，根据标准化委会标准宣贯工作安排，开展宣贯培训活动。

团体标准标准编制小组

2022年5月8日