

团 体 标 准

T/KFXH 000-0000

咖啡豆烘焙技术规范

Technical Specification for coffee bean roasting

(征求意见稿)
2022058

0000-00-00 发布

0000-00-00 实施

中山市咖啡协会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中山市咖啡协会提出并归口。

本文件起草单位：中山市咖啡协会。

本文件主要起草人：庞敏、庞冲。

咖啡豆烘焙技术规范

1 范围

本文件规定了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。

本文件适用于咖啡馆或其他生产场所对咖啡豆在烘焙的技术。

2 规范性引用文件

下列文件的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 18007-2011 咖啡及其制品 术语
NY/T 604-2020 生咖啡
NY/T 605 焙炒咖啡

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生咖啡豆 green coffee
咖啡果的种仁。

3.2

烘焙 roasting

通过热处理使生咖啡豆在结构和组成上产生根本的化学和物理变化，导致咖啡豆颜色变暗（变黑）并发出焙炒咖啡豆特有的香味的工艺操作。

[来源：GB/T 18007-2011, 8.6]

3.3

烘焙咖啡豆 roasted coffee

生咖啡经焙炒所得的产品。

[来源：GB/T 18007-2011, 3.12]

4 基本要求

4.1 原料要求

生咖啡豆应符合NY/T 604 的要求。

4.2 设备要求

4.2.1 烘焙设备：烘焙机，烘焙设备需具备加热、排烟、银皮收集功能。

4.2.2 冷却设备：能在短时间内降温。

4.2.3 磨粉设备：（仅适用于咖啡粉）

4.2.4 包装设备：封口机、生产日期加注装置、计量称重装置。

5 技术要求

5.1 烘焙流程

咖啡豆烘焙的技术流程如图1。

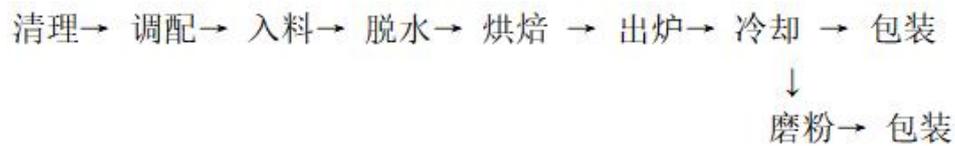


图 1 烘焙流程图

5.2 清理

挑选出异物及杂质等。

5.3 调配

适用于拼配咖啡，选择两种或两种以上咖啡生豆按配方比例调配或烘焙后再调配。

5.4 入料

5.4.1 把生咖啡豆放入烘焙机里进行烘焙。

5.4.2 入料前应按生咖啡豆的特性（含水量及密度）调整烘焙机炉腔的温度。

5.4.3 宜在 160℃~190℃温度时放入生咖啡豆。

5.5 脱水

5.5.1 经 5 min~7 min 高热干燥后，颜色由绿色慢慢变黄色，散发出类似新鲜切割青草的味道。

5.5.2 当咖啡豆呈黄色，呈现类似于干草的味时可判定脱水完成。

5.6 烘焙

5.6.1 浅焙

5.6.1.1 控制烘焙温度 180℃~190℃，咖啡豆多处于 1 爆密集前。

5.6.1.2 从加热达到预定的温度时开始计时，烘焙时间 8~12min，注意火候的把握以免发展期过短。

5.6.1.3 烘焙终止时的状态：豆子迸发出声轻响，体积同时膨胀，颜色转变为肉桂色或浅褐色。

5.6.1.4 品杯时有酸性主风味，咖啡豆的产区或品种的风味特性比较明显，质感和口感较淡。

示例：杯品和手冲咖啡。

5.6.2 中焙

5.6.2.1 控制烘焙温度 191℃~199℃，咖啡豆多处于 1 爆密集至 2 爆前。

5.6.2.2 从加热达到预定的温度时开始计时，烘焙时间 10min~15min，注意火候的把握以免发展期过短。

5.6.2.3 烘焙终止时的状态：咖啡豆呈褐色或深褐色，咖啡豆在此期间产区品种的风味特征会与浓度平衡度较好，口感浓度适中。

示例：巴西和哥伦比亚等单品。

5.6.3 深焙

5.6.3.1 控制烘焙温度 200℃~215℃，咖啡豆处于 2 爆及 2 爆后。

5.6.3.2 从加热达到预定的温度时开始计时，烘焙时间 11min~20min，注意控制火候，以免升温速率波动过大。

5.6.3.3 烘焙终止时的状态：咖啡豆呈黑褐色，体积膨胀较大，口感浓度较高。

示例：意式咖啡。

5.7 出炉

5.7.1 根据预先设定好的烘焙深度选择出炉时机。

5.7.2 咖啡豆在烘焙机烘焙达到预定时间后，并达到不同种类或要求的咖啡味道时，即是咖啡烘焙过程结束，倒出咖啡豆。

5.8 冷却

咖啡豆冷却到小于30℃时可包装。

5.9 磨粉

对要求制成咖啡粉的产品进行磨粉。

6 质量要求

6.1 感官要求

感官应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目		要求		
		浅焙	中焙	深焙
滋味及气味		风味特性明显，浓度较淡。	风味特性适中，浓度适中	风味特性一般，浓度较高
外观	色泽	肉桂色或浅褐色	褐色或深褐色	黑褐色
	形态	咖啡豆	圆形或椭圆形，均匀颗粒	
		咖啡粉	均匀粉状，无结块	
注：要求仅指烘焙后的咖啡豆和咖啡粉。				

6.2 理化特征

应符合NY/T 605的要求。

6.3 卫生指标

应符合NY/T 605的要求。

7 检验方法

7.1 外观

按NY/T 605的要求，从样品中随机抽取试样50g，置于清洁白纸上，在自然光下观察其色泽及形态。

7.2 感观

按NY/T 604-2020的附录A规定杯品，并作杯品评分与判定品级。

7.3 理化特征

应按NY/T 605规定相应的检验方法进行。

7.4 卫生指标

应按NY/T 605规定相应的检验方法进行。

8 包装要求

8.1 包装材料

8.1.1 内包装采用复合袋，或采用复合袋和滤袋包装。复合袋应符合 GB 9683 的要求。

8.1.2 包装袋应整洁、干净、图案文字清晰，无污染，封口紧密。

8.1.3 滤袋应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 的规定。

8.1.4 外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合 GB 6543 的规定。

8.2 包装方式

- 8.2.1 有排气阀包装：排气阀在单向的，分贴片式及纽扣式。
- 8.2.2 无排气阀包装：真空包装、充填氮气包装、其他密封包装。

9 储存和运输

9.1 储存

产品应贮存于干燥、清洁、阴凉的仓库内，置放时离地离墙，严禁与有毒有害有异味的物品混放。在符合规定的运输和贮存条件下，保质期具体以标签标注为准

9.2 运输

9.2.1 运输工具应清洁卫生，运输时必须有防雨，防潮，防暴晒之措施，严禁与有毒，有害易污染的物品混装，混运，装卸时要轻放，轻装和轻卸。

A
附录 A
(资料性)
咖啡豆烘焙过程变化图

下面给出咖啡豆在烘焙过程中的变化图样。



图 A.1 烘焙过程变化图 1



图 A. 2 烘焙过程变化图 2

附录 B
(资料性)
常见不当烘焙方式与杯测结果

给出常见不当烘焙方式与杯测结果见表 B.1。

表 A.1

烘焙方式	可能会出现杯测特征
过低初始炉温，后期大火追赶	轻柔香气，少或低甜度，平淡酸度
大火，时间过短	甜感少或不足，焦糖风味不足，果酸味可能会被尖酸掩盖，厚度低
过高炉温入豆，为了不升温过快改用极小火，后期改大火	香气及口感尚可，但品种特征风味不足

参 考 文 献

- [1] GB/T 19181 生咖啡 分级方法导则
 - [2] NY/T 2554 生咖啡 贮存和运输导则
-