

ICS 67.040
CCS X10

T/HNBX

团 体 标 准

T/HNBX 118—2021

兴隆咖啡 初加工技术规程

Xinglong Coffee—Guideline of primary processing

2021-12-24 发布

2022-01-01 实施

海南省标准化协会
万宁兴隆咖啡行业协会

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。

本文件由万宁市农业农村局提出。

本文件由海南省标准化协会和万宁兴隆咖啡行业协会归口。

本文件起草单位：正大(海南)兴隆咖啡产业开发有限公司、中国热带农业科学院香料饮料研究所、万宁隆苑咖啡有限公司、海南兴隆原产地有机咖啡有限公司、海南吉纳客咖啡有限公司、海南小洋侨热带作物研发有限公司、万宁咖臻啡香食品有限公司、海南兴科热带作物工程技术有限公司、海南省标准化协会、万宁兴隆咖啡行业协会。

本文件主要起草人：许燕、杨宇中、董云萍、汤雪、孙林芳、吴春光、杜燕生、李伟、曾威懋、董文江、初众、胡荣锁、龙宇宙、闫林、林兴军、陈鹏、孙燕、孙世伟。

兴隆咖啡 初加工技术规程

1 范围

本文件规定了兴隆中粒种（罗巴斯塔，Robusta）咖啡（*Coffea canephora* Pierre ex A.Froehner）初加工的果实采收、加工要求、加工方法、包装、标志、贮存和运输。

本文件适用兴隆咖啡的初加工。

2 规范性引用文件

下列文件中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 5749 生活饮用水卫生标准。

GB 4806.1 食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.9 食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品

GB/T 18007 咖啡及其制品 术语

NY/T 383 咖啡及湿法加工机械设备 技术条件

DB46/T 278 中粒种咖啡初加工技术规程

T/HNBX 119 兴隆咖啡 生咖啡包装、贮存及运输规范

T/HNBX 114 兴隆咖啡种苗

3 术语和定义

GB/T 18007及NY/T 383界定的术语和定义适用于本文件。

4 果实采收

4.1 采收时期

10月下旬至翌年4月下旬果实成熟采摘为宜。

4.2 采收方法

宜分期分批适时采收，采摘时应不损伤树体。

4.3 采收要求

4.3.1 不同品种咖啡果实成熟外观参见 T/HNBX 114，果实成熟后应及时采收。

4.3.2 采收时未熟果一般不超过总量的 3%。

4.3.3 采收 48 h 内应加工处理，不得积存。

5 加工要求

5.1 加工场所

按DB46/T 278规定执行。

5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.3 加工设备

咖啡鲜果初加工设备可选择鲜果清洗（发酵）池、鲜果脱皮机、鲜果脱胶机、晾晒架、烘干机、分级筛选机、脱壳机等,应符合GB 4806.1、GB 4806.9要求。

6 加工方法

6.1 干法

6.1.1 工艺流程

鲜果→干燥→脱壳→分级→称重→包装。

6.1.2 操作要求

6.1.2.1 干燥

以日晒、机械烘干等方式干燥,机械烘干温度宜为 $40\pm 5^{\circ}\text{C}$,干燥后的咖啡干果水分 $\leq 12\%$ 。

6.1.2.2 脱壳、分级

将干燥后的咖啡干果脱去咖啡壳、分级筛选,去除杂物及缺陷豆等。

6.1.2.3 称重、包装

将分级后的咖啡豆按规定的重量、包装进行称重、包装,即为商品生咖啡豆。

6.2 半湿法

6.2.1 工艺流程

鲜果→清洗浮选→脱果皮、果胶（或不脱胶）→干燥→脱内果皮→分级→称重→包装。

6.2.2 操作要求

6.2.2.1 鲜果清洗、浮选

将鲜果放入清水池内清洗,除去未成熟果、漂浮果、黑果以及枝、叶、泥沙和漂浮物等。

6.2.2.2 脱果皮、果胶

咖啡鲜果宜在采摘后48小时内进行脱果皮、脱胶（或不脱胶）处理。

6.2.2.3 干燥

以日晒、机械烘干等方式干燥,机械烘干温度宜为 $40\pm 5^{\circ}\text{C}$,干燥后的带种皮咖啡豆水分 $\leq 12\%$ 。

6.2.2.4 脱内果皮、分级

将干燥后的带种皮咖啡豆脱去内果皮、进行分级筛选,去除杂物及缺陷豆等。

6.2.2.5 称重、包装

与6.1.2.3一致。

6.3 湿法

6.3.1 工艺流程

鲜果→清洗浮选→脱果皮→发酵→洗豆→浮选→干燥→脱内果皮→分级→称重→包装。

6.3.2 操作要点

6.3.2.1 鲜果清洗、浮选

与6.2.2.1一致。

6.3.2.2 脱果皮

咖啡鲜果宜在采摘后48h内进行脱果皮处理。

6.3.2.3 发酵

把脱皮后的豆粒放在发酵池或水池浸泡发酵，去除果胶。发酵脱果需36~48h，手搓豆粒有粗糙感时表明已完成脱胶。

6.3.2.4 洗豆、浮选

豆粒发酵完后，先排干发酵废水，再放入清水中，充分搅拌揉搓，再次排干废水，再放入清水1~2次，将豆粒漂洗干净，并去除浮选出的漂浮豆。

6.3.2.5 干燥

与6.2.2.3一致。

6.3.2.6 脱内果皮、分级

与6.2.2.4一致。

6.3.2.7 称重、包装

与6.1.2.3一致。

7 包装、标志、贮存和运输

按T/HNBX 119的规定执行。
