

T/HNBX

团 体 标 准

T/HNBX 120—2021

兴隆咖啡 焙炒加工技术规程

Xinglong Coffee—Technical code for roasting and 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、林兴军、龙宇宙、黄丽芳、闫林、董云萍、汤雪、孙林芳、吴春光、董文江、初众、胡荣锁、陈鹏、孙燕、孙世伟、王晓阳、曾威懋。

兴隆咖啡 焙炒加工技术规程

1 范围

本文件规定了兴隆咖啡焙炒加工技术规程的术语和定义、基本要求、加工方式、出厂检验、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于兴隆咖啡的焙炒加工。

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/T 317 白砂糖

GB/T 5461 食用盐

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 605 焙炒咖啡

GB/T 18007 咖啡制品及其术语

DB46/T 63 地理标志产品 兴隆咖啡

T/HNBX 116 兴隆咖啡 生咖啡

3 术语和定义

GB/T 18007及DB46/T 63界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 工厂选址、厂区环境、加工场所、加工设备设施、加工人员

应符合GB 14881的规定。

4.2 原辅料

4.2.1 原料

生咖啡质量与等级应符合T/HNBX 116的规定。

4.2.2 辅料

4.2.2.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.2.2.2 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.2.2.3 油脂

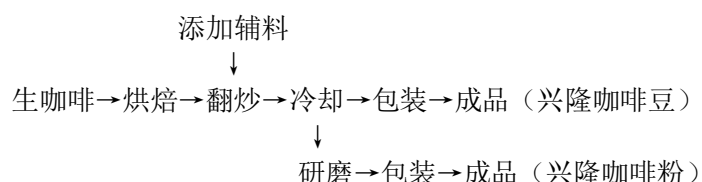
应符合GB 15196的规定。

5 加工方式

5.1 兴隆咖啡传统工艺（加糖型）

5.1.1 工艺流程

5.1.1.1 添加辅料



5.1.2 操作要点

5.1.2.1 烘焙

采用人工或咖啡烘焙机进行烘焙，不同等级的生咖啡应分开烘焙。烘焙过程中不断翻动，注意调节火力，温度不得高于230℃，烘焙至咖啡豆呈棕色或深棕色时快速倒出。

5.1.2.2 翻炒

将烘焙后的咖啡豆及时移入翻炒设备中加入辅料，不断翻炒至加入的辅料完全熔化，翻炒温度控制在150℃-220℃，翻炒至焦糖均匀包裹咖啡豆表面，待焦糖凝固时快速倒入冷却设备中。

5.1.2.3 冷却

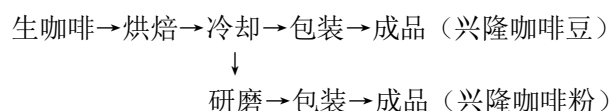
及时将翻炒好后的咖啡豆在冷却设备中快速冷却至室温，并将成团块的咖啡豆拍散。待咖啡豆呈颗粒松散，不结团时停止冷却。

5.1.2.4 研磨

将冷却的咖啡豆进行研磨，根据产品需要调整研磨度，研磨粒度均匀。

5.2 兴隆咖啡纯炒工艺（不加糖型）

5.2.1 工艺流程



5.2.2 操作要点

5.2.2.1 烘焙

同5.1.2.1。

5.2.2.2 冷却

及时将烘焙好后的咖啡豆在冷却设备中快速冷却至室温。

5.2.2.3 研磨

同5.1.2.4。

6 出厂检验

按DB46/T 63的要求执行。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

按DB46/T 63的要求执行。
