

团 体 标 准

T/CDNX 039—2020

草本咖啡速溶固体饮料

Herbal coffee instant solid drink

（征求意见稿）

2020-00-00 发布

2020-00-00 实施

常 德 市 农 学 会 发 布

目 次

前言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 质量要求..... 2

5 检验方法..... 3

6 检验规则..... 3

7 包装标签..... 4

8 储存运输..... 4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由常德中旺农业股份有限公司提出。

本标准由常德市农学会归口。

本标准起草单位：常德中旺农业股份有限公司、湖南春露农业开发有限公司、常德市农学会、常德职业技术学院、常德市农业农村局、常德市农林科学研究院、常德市老科学技术工作者协会、常德市老科协农业分会。

本标准主要起草人：胡淑云、邓正春、傅阳、王朝晖、吴仁明、张忠武、张平喜、郑文凯、杜登科、顾振华、步洪凤、徐曼、杨才兵、汤勇、李飞翔、夏梨芳、蔡琴、陈志兵、王中美、杜云、郑瑛、邓家惠、秦佳婷。

草本咖啡速溶固体饮料

1 范围

本标准规定了草本咖啡速溶固体饮料的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、包装标签、储存运输等内容。

本标准适用于草本咖啡速溶固体饮料质量要求。

2 规范性引用文件

下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，仅注日期的版本适用本文件。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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定

GB/T 5009.139 饮料中咖啡因的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10789 饮料通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 29602 固体饮料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

固体饮料 solid beverages

用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等，供冲调或冲泡饮用的固体制品。

3.2

草本固体饮料 powdered herbal beverage

以药食同源或国家允许使用的植物（包括可食的根、茎、叶、花、果）或其制品的一种或几种

原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.3

咖啡固体饮料 powdered coffee beverage

以咖啡豆及咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.4

速溶咖啡 soluble coffee /instant coffee

以咖啡豆和（或）咖啡制品（研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液）为原料，不添加其他食品原辅料，可添加食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.5

草本咖啡速溶固体饮料 herbal coffee instant solid drink

以草本咖啡豆和（或）草本咖啡制品（研磨草本咖啡粉、草本咖啡的提取液或其浓缩液、草本速溶咖啡等）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

3.6

富硒草本咖啡速溶固体饮料 selenium-rich herbal coffee instant solid beverage

以富硒草本咖啡豆和（或）富硒草本咖啡制品（研磨富硒草本咖啡粉、富硒草本咖啡的提取液或其浓缩液、富硒草本速溶咖啡等）为原料，添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂，经加工制成的固体饮料。

4 质量要求

4.1 原辅材料要求

应符合相应的国家标准、行业标准等有关规定。

4.2 感官要求

冲调或冲泡后具有该产品应有的色泽、香气和滋味，无异味，无外来杂质。感官要求应符合 GB/T 29602 的规定。

4.3 质量要求

草本咖啡速溶固体饮料质量要求应符合表 1 的规定。

表 1 草本咖啡速溶固体饮料质量要求

项 目	指 标
蛋白质（g/100g）	≥18.00
脂肪（g/100g）	≤8.00
灰分（g/100g）	≤15.00
硒（mg/kg）	≥0.15
水分（%）	≤5.00

续（表 1）

咖啡因（mg/kg）	≥200.00
------------	---------

4.4 食品安全要求

应符合相关的食品安全国家标准。

5 检验方法

5.1 感官检验

按照标签标示冲调或冲泡方法制备 50mL 样品，倒入无色透明的容器中，置于明亮处，观察其状态、色泽，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 蛋白质检验

按 GB 5009.5 的规定执行。

5.3 灰分检验

按 GB 5009.4 的规定执行。

5.4 水分检验

按 GB 5009.3 的规定执行。

5.5 硒含量检验

按 GB 5009.93 的规定执行。

5.6 咖啡因检验

按 GB 5009.139 的规定执行。

5.7 脂肪检验

按 GB 5009.6 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

6.1.1 由生产企业的质量管理部门按照其相应的规则确定产品的批次。

6.1.2 每批产品中随机抽取至少 12 个最小独立包装（总净含量不少于 500g），分别用作感官检验、理化指标检验、菌落总数、大肠菌群指标检验以及留样备用。

6.2 出厂检验

每批产品出厂时，应对感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群指标进行检验。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目：4.2~4.4 相对应产品质量要求的内容。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行 1 次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部合格时，判定整批产品合格。若有三项以上（含三项）不符合本标准，直接判定整批产品不合格。

6.4.2 检验结果中有不超过两项（含两项）不符合本标准时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有一项不符合本标准，则判定整批产品不合格。

7 包装标签

7.1 包装

7.1.1 包装材料与容器应符合 GB 10789 的规定和食品安全要求。

7.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口应严密。

7.2 标签

7.2.1 包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应标注产品名称、商标、产地、净含量、硒含量、出厂日期、保质期及冲调或冲泡方法。

7.2.2 外包装物包装储运标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2.3 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

8 储存运输

8.1 储存

包装产品应储存在清洁、避光、干燥、通风、防雨、防湿、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物质或含水量较高的物质混存。

8.2 运输

应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压和被污染。

8.3 保质期

在满足上述包装、运输、储存条件下，保质期 12 个月。
