

# 团 体 标 准

T/CDNX 043—2020

---

## 草本咖啡速溶固体饮料加工技术规程

Herbal coffee instant solid drink process to technical specification

(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 卫生要求	2
5 原料质量	2
6 加工技术	3
7 质量指标	3
8 检验方法	4
9 包装标签	4
10 贮存运输	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、刘国平、王中美、杜云、罗金梅、汪梦晖、邓家惠、秦佳婷。

# 草本咖啡速溶固体饮料加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了草本咖啡速溶固体饮料加工的术语和定义、卫生要求、原料质量、加工技术、质量指标、检验方法、包装标签、贮存运输等内容。

本标准适用于草本咖啡速溶固体饮料加工。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- GB/T 30375 茶叶贮存
- GB/T 31740.1 茶制品 第1部分：固态速溶茶
- GB/T 32744 茶叶加工良好规范
- GH/T 1070 茶叶包装通则
- GH/T 1071 茶叶贮存通则

## 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

**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。

## 3.4

**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 卫生要求

卫生要求应符合 GB 14881 的规定。加工厂房、设备、人员卫生要求见表 1。

表 1 加工厂房、设备、人员卫生要求

项 目	卫生要求
加工厂房	大气环境应符合 GB 3095 中的三级质量标准；远离垃圾场、畜禽场、医院、粪池 100m 以上，水源清洁、充足、日照充分；加工用水应符合 GB 5749 的规定；地面平整光洁、排水通畅、厂区绿化、清洁卫生；厂房仓库墙壁清洁、具有采光、防鼠、防虫、防潮、防尘功能；建立更衣、盥洗及无害化处理设施。
加工设备	接触原料加工的零部件不应用铅及铅铋合金、铅青铜、锰黄铜、铅黄铜、铸铝及铝合金材料制造，定期润滑不漏油，加工时清洁、除锈、保养设备；易燃易爆设施与加工车间保持 3m 的安全距离，车间内噪声不超过 80 分贝；使用竹木、藤条和不锈钢、食品级塑料制成的器具和工具，经常保持清洁卫生。
加工人员	上岗前应经过培训，掌握加工技术和操作技能；每年进行健康检查，持健康证明上岗；进入车间应洗手、更衣、换鞋、带帽，离开时应换下工作服、鞋帽，存放在更衣室内；车间内禁止吸烟、随地吐痰、食用食品、乱丢垃圾；包装、精制车间工作人员应佩戴口罩，禁止有传染性病的人员入内。

## 5 原料质量

草本咖啡豆硒含量 $\geq 0.15\text{mg/kg}$ ，籽粒饱满、黄褐色或褐色，无杂叶、杂草、杂质、枝梢，表面光亮、无病虫害。草本咖啡豆应来源于指定的标准化生产基地。

## 6 加工技术

### 6.1 加工流程

原料处理→烘干→研磨→配料→包装→成品入库。

### 6.2 加工工艺

#### 6.2.1 原料处理

将草本咖啡豆均匀摊开，厚度 $3\text{cm}\sim 5\text{cm}$ ，用鼓风机鼓风 $2\text{h}\sim 3\text{h}$ ，期间边鼓风边翻豆，清除豆表面的灰尘、杂质与水分。

#### 6.2.2 烘干

经处理的草本咖啡豆用烘干机烘烤，锅温保持 $150^{\circ}\text{C}\sim 230^{\circ}\text{C}$ ，不断搅拌豆粒，使其受热均匀。要求锅温稳定，投豆均匀，草本咖啡豆含水量降至 $5\%$ 以下。

#### 6.2.3 研磨

经烘干的草本咖啡豆用研磨机反复研磨，粉末细度应符合 GB/T 29602 的要求。

#### 6.2.4 配料

经研磨的草本咖啡豆粉末加入植脂末（包含葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白、乳化剂、二氧化硅）、食用香精、葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、速溶咖啡等添加剂，充分搅拌，使草本咖啡豆粉末与添加剂混合均匀。添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 6.2.5 加工技术

可参照 GB/T 32744、GB/T 31740.1 的规定执行。

## 7 质量指标

经加工后的草本咖啡速溶固体饮料质量指标见表 2。

表 2 草本咖啡速溶固体饮料质量指标

项 目	指 标
蛋白质 (g/100g)	$\geq 18.00$
脂肪 (g/100g)	$\leq 8.00$
灰分 (g/100g)	$\leq 15.00$
硒 (mg/kg)	$\geq 0.15$
水分 (%)	$\leq 5.00$
咖啡因 (mg/kg)	$\geq 200.00$

## 8 检验方法

### 8.1 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。

### 8.2 蛋白质检验

按 GB 5009.5 的规定执行。

### 8.3 灰分检验

按 GB 5009.4 的规定执行。

### 8.4 水分检验

按 GB 5009.3 的规定执行。

### 8.5 硒含量检验

按 GB 5009.93 的规定执行。

### 8.6 咖啡因检验

按 GB 5009.139 的规定执行。

### 8.7 脂肪检验

按 GB 5009.6 的规定执行。

## 9 包装标签

### 9.1 包装

9.1.1 包装材料与容器应符合 GH/T 1070 的规定和食品安全要求。

9.1.2 若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口应严密。

### 9.2 标签

9.2.1 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。

9.2.2 标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

## 10 贮存运输

### 10.1 贮存

包装产品应贮存在清洁、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。贮存应符合 GB/T 30375、GH/T 1071 的规定。

### 10.2 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。

### 10.3 保质期

在满足上述包装、运输、贮存条件下，保质期 12 个月。

---