

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# 团 体 标 准

T/QGCML XXXX—2022

## 冷萃咖啡粉

Cold brew coffee

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 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 要求 .....	1
5 试验方法 .....	2
6 检验规则 .....	3
7 标识、包装、运输和贮存 .....	3

## 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。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：杭州海富植物有限公司、

本文件主要起草人：

# 冷萃咖啡粉

## 1 范围

本文件规定了冷萃咖啡粉的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。本文件适用于冷萃咖啡粉的生产及检验。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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/T 18007 咖啡及其制品 术语
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 18007界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

所使用的咖啡豆符合GB 2763、GB 2761的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味与气味，无异味
杂质	无可见杂质

#### 4.3 理化指标

符合表2中要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分 g/100g	≤ 7.0
咖啡因 mg/kg	≥ 200

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中铅的指标符合表3要求。

表 3 污染物限量

项目	指标
铅（以Pb计） mg/kg	< 1.0

#### 4.5 真菌霉素限量

真菌霉素限量应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 微生物限量

微生物限量应符合GB 7101和GB 29921的规定。

#### 4.8 食品添加剂要求

食品添加剂和加工辅助剂的使用应符合 GB 2760 的规定

#### 4.9 净含量

净含量按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按 JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 4.10 卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合GB 14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官试验

取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用目测方式检查形态、色泽，嗅其气味，品其滋味；于透明玻璃烧杯内冲溶后嗅其香气、辨其滋味，静置3分钟后查看烧杯底部有无异物。

#### 5.2 理化指标检验

5.2.1 水分检验符合 GB 5009.3 的检验方法。

5.2.2 咖啡因检验符合 GB 5009.139 的检验方法。

#### 5.3 污染物检验

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 5.4 真菌霉素限量检验

按 GB 2761规定的方法测定。

#### 5.5 农药最大残留限量检验

按 GB 2763规定的方法测定。

#### 5.6 微生物检验

##### 5.6.1 大肠菌群检验

按GB 4789.3的方法测定。

##### 5.6.2 霉菌

按GB 4789.15的方法测定。

##### 5.6.3 致病菌

按GB 29921的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验两类。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂时需经工厂检验部门逐批检验，并签发合格证方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

#### 6.3 型式检验

——型式检验项目包括本文件中规定的全部项目；

——正常生产时应每 6 个月进行一次型式检验；

——此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 工艺、原材料有较大改变时；
- 停产半年后，恢复生产时；
- 国家质量监督部门提出检验要求时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

#### 6.4 组批和抽样

6.4.1 同一班次、同一批原料、同一配方生产的产品为一个批次。

6.4.2 在同一批次产品中随机抽取：不少于 20 个独立包装，平均分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本文件，判为合格品；

6.5.2 微生物指标有一项不合格时，则判为不合格且不得复检。其余指标不合格时，可在同批产品中加倍抽样复检，复检合格则判该批产品合格；复检后仍不合格，则判该批产品不合格。

### 7 标识、包装、运输和贮存

#### 7.1 标识

7.1.1 产品的标签符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 储运标识应符合 GB/T 191 的规定。

## 7.2 包装

包装采用无毒、无味符合相关标准要求，封口严密，包装牢固。

## 7.3 运输

产品运输过程中防止日晒雨淋，运输工具清洁卫生，严禁与不洁或有毒有害物品混运。

## 7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，严禁与不洁或有毒有害物质混贮，自生产之日起，保质期为12个月。

---