团体标准《手冲咖啡技术规程》
编制说明（征求意见稿）

一、工作简况

（一）任务来源

《手冲咖啡技术规程》是2022年11月18日通过中山市咖啡协会批准立项的团体标准项目，并计划在2024年11月30日前完成。

（二）标准主要起草单位、协作单位和主要起草人

本标准的编制任务由中山市咖啡协会、中山市克尔比斯咖啡有限公司、珠海市香洲区正宇佳欣职业培训学校、中山市元通进出口贸易有限公司等单位承担。

标准主要起草人：庞敏、庞冲。

二、制定标准的必要性和意义

（一）标准的必要性

随着人们生活质量提高，对咖啡的感官要求不断提高，咖啡带动消费市场也在不断扩大，但是直接影响咖啡风味和口感的咖啡冲泡方法值得关注，特别是手冲咖啡的原香风味常常被当作一种艺术来展示，通过查找，目前没有手冲咖啡方面技术要求的国家标准、行业标准以及广东省地方标准加以规范和引导。通过标准，促进市场规范，保护消费者合法权益，同时融入国家战略，推动高质量发展，增强综合实力

和竞争力。为推动咖啡行业的规范化，提高咖啡感官质量，以及展示手冲咖啡的艺术，体现咖啡文化，制定团体标准《手冲咖啡技术规程》。

（二）标准制定的目的和意义

咖啡生豆透过烘焙，可以释放出咖啡特殊的香味，每一颗咖啡豆蕴藏其香味、酸味、甘甜、苦味，如何淋漓尽致的释放出来咖啡豆的风味。一杯真正香浓的好咖啡，可以让整个房间都瞬间充满咖啡的香味，手冲咖啡是目前欧洲比较流行的咖啡品尝方式，手冲咖啡去除了其他因素(牛奶、糖、香料等)的味觉干扰，仅用水和咖啡研磨后的粉末，仅用单一品种的咖啡豆，即能带出咖啡本身最纯粹，最原始的味道。咖啡的口味粗略分来有甜味、酸味、苦味以及稠度四个要素构成。调整风味的方法可以用注水的速度控制，带点酸味的轻咖啡就可以快速注水，咖啡的酸味和甜味会很快出现；慢速可以使苦味和稠度更加；咖啡手冲壶分为两种:宫廷细嘴壶、鹤嘴冲泡壶。A.宫廷细嘴壶:细嘴冲泡壶是被最广泛使用的咖啡冲泡壶。它的水流较细，冲泡者容易掌握和控制:B.鹤嘴冲泡壶:这是一种极致手工冲泡达人才敢于尝试的冲泡器具，它对于冲泡者控制水流的技术要求非常的高，适合手冲经验丰富的人使用。《手冲咖啡技术规程》主要是针对鹤嘴冲泡壶给出冲泡中的关键技术，制定《手冲咖啡技术规程》对提高咖啡的品质及风味具有重要意义。

三、起草过程

（一）成立标准制定工作组

2022 年 12 月组织和邀请了有关专家及技术人员成立了标准编制工作组，负责起草与修改工作，由从事咖啡烘焙资深技术为主要标准起草负责人。

（二）调研、资料收集

2023 年 6 月进行多次调研和收集资料，在编制过程中查阅了大量的国内外相关文献资料，包括有关的法律、部门规定和有关标准，以及咖啡的研究发展情况等。所有的文献资料都在本标准的编制过程中进行了有益的吸收和借鉴，形成标准草案稿。

（三）形成标准草案

标准编制工作组多次召开有关技术专家讨论会，经讨论形成了标准草稿。并通过立项。

（四）形成标准征求意见

2024 年 5 月 8 日标准编制工作组通过会议讨论并修改标准草稿后形成标准征求意见稿，并通过在线上与线下发出征求意见。

计划在征求意见结束后，6 月 15 日前将收集意见并通过会议讨论修改，形成征求意见汇总表。

（五）形成标准送审稿

计划 2024 年 6 月 20 日标准编制工作组在通过收集到的

意见函进行讨论与修改后形成标准送审稿，并提交到协会审核。

（六）通过技术审查

通过协会批准，计划 2022 年 6 月 26 日进行技术审查。

四、制定标准的原则和依据与现有相关标准的关系

（一）制定标准的原则

本标准编制符合等国家现行法律法规及相关规定及要求。

（二）制定标准的依据

编写格式依据 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》的规定及团体标准管理办法等制定。

根据我国现有标准体系引用相关要求，除了参考的相关法律法规外。以下为参考和引用标准：

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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

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 5009.139 食品安全国家标准 饮料中咖啡因的测定

GB/T 30767-2014 咖啡类饮料

NY/T 605 焙炒咖啡

T/KFXH 001-2019 咖啡厅服务规范

（三）与现有相关标准的关系

本标准与现行国内相关法律、法规、规章协调一致，符合国家标准化管理的有关规定。

五、主要条款说明

（一）标准适用范围

适用于手冲咖啡的规范操作过程。

（二）主要内容

手冲咖啡技术规程的术语和定义、基本要求、操作技术、质量要求和检验方法。

（三）感官要求

口感浓郁、香气四溢，具有烘炒咖啡应有的香气，允许有少量浮油、悬浮物和沉淀物，无异味，无外来杂质。。

（四）理化要求

依据国家标准GB/T 30767-2014咖啡类饮料的要求，结合产品实际，制定理化要求。

表1　理化要求

项目		指标
咖啡固形物″/(g/100 mL)	≥	1.2　　(GB/T 30767-2014，　0.5~1.0)
咖啡因/mg/kg)	≥	200
注：以原料配比或计算值为准，饮料中咖啡固形物的计算公式：(wXm)/v，其中w为咖啡提取液或其浓缩液中固形物的质量分数(%)，″为使用的咖啡制品质量(g)，v为饮料体积(ml)。		

六、采用国际标准或国外先进标准的对比情况

暂无国际国外标准对比。

七、预期的经济、社会、生态、效益及贯彻实施标准的要求，

措施等建议

制定本团体标准以市场为导向，以需求为核心，通过标准，提高产品质量，促进市场规范，保护消费者合法权益，推动整个行业的健康发展，推动经济的发展。发布单位积极推动标准的推广普及工作，及时反馈意见建议，总结及时经验，推动服务规范的更新和完善。

八、其他应说明的事项

标准宣贯实施的工作计划

该标准发布后，根据标准化委会标准宣贯工作安排，开展宣贯培训活动。采取多种形式广泛宣传，扩大影响。充分利用广播电视、报刊、杂志、互联网等媒体扩大标准宣传面，加强会员的互动交流，积极参加相关座谈会、年会等活动进行宣传与推广，扩大本标准影响力。举办宣贯班，宣贯专家组组员主讲，协会组织负责人、工作人员、成员代表参加。

团体标准标准编制小组

2024年5月9日