

团 体 标 准

T/JMBX XXXX—XXXX

江门优品 咖啡

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

江门市标准化协会 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。

本文件由江门市农业控股集团有限公司提出。

本文件由江门市标准化协会归口。

本文件起草单位：江门市农业控股集团有限公司

本文件主要起草人：

本文件仅用于文件第一起草单位对申请江门优品的产品质量指标验收，非经文件准第一起草单位的允许，任何单位的产品不得声称符合本文件的要求或使用本文件。

江门优品 咖啡

1 范围

本文件规定了咖啡的技术要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存的要求。
本文件适用于在江门市行政区域内生产的咖啡产品（含焙炒咖啡豆、咖啡粉、咖啡饮料）。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.139 食品安全国家标准 食品中咖啡因的测定
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30767-2014 咖啡类饮料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 604-2020 生咖啡
国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 生咖啡豆应符合 NY/T 604、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。

- 4.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他的生产原料应符合相关的标准要求和有关规定。

4.2 烘炒咖啡豆及咖啡粉质量要求

4.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	焙炒咖啡豆	焙炒咖啡粉
气味、口感、滋味	气味、品味和口感都很好（杯品一级，评分 ≥ 80 分）	
色泽	同一产区同一品种的产品色泽基本均匀一致	基本均匀一致
组织形态	粒装，颗粒基本均匀	粉末状，无结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.2.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分，g/100g	≤ 5.0
咖啡因 ^a ，g/100g	≥ 0.8
^a 不适用于已除咖啡因的产品	

4.2.3 真菌毒素限量

应符合表3的要求。

表3 真菌毒素限量

项目	指标
赈曲霉毒素 A， $\mu\text{g/kg}$	≤ 5.0
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$	≤ 5.0

4.2.4 污染物限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项目	指标
铅，mg/kg $\leq$	0.4
锡 ^a ，mg/kg $\leq$	250
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品	

4.2.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763和GB 2763.1的规定。

4.2.6 致病菌限量

应符合表5的规定。

表5 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌，/25g	5	0	0	

4.3 咖啡饮料质量要求

4.3.1 感官要求

感官要求应符合表6的规定。

表6 感官要求

项 目	要 求
气味、滋味	无异味，无异嗅
色泽	具有该类产品应有的色泽
组织形态	液体饮料状态均匀；固体饮料无结块
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3.2 理化指标

理化指标应符合表4的要求。

表7 理化指标

项目	指标			
	咖啡饮料	浓咖啡饮料	低咖啡因咖啡饮料	低咖啡因浓咖啡饮料
水分 ^a , g/100g	≤7.0			
咖啡固形物 ^b , g/100mL	≥0.5	≥1.0	0.5	1.0
咖啡因, mg/kg	≥200		≤50	
^a 仅适用于固体类咖啡饮料。				
^b 仅适用于液体类咖啡饮料。				

4.3.3 真菌毒素限量

应符合表8的要求。

表8 真菌毒素限量

项目	指标
赭曲霉毒素 A, μg/kg ≤	5.0

4.3.4 污染物限量

应符合表9的规定。

表9 污染物限量

项目	指标
铅, mg/kg ≤	0.3 1.0 (固体类咖啡饮料)
锡 ^a , mg/kg ≤	250
^a 仅限于采用镀锡薄钢板容器包装的产品	

4.3.5 微生物限量

4.3.5.1 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求。

4.3.5.2 非经商业无菌生产的产品，应符合表 10 的规定。

表10 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	n	M
菌落总数, CFU/G或CFU/mL	5	2	100 (104)	104 (5×104)
大肠菌群, CFU/G或CFU/mL	5	2	1 (10)	10 (100)
霉菌, CFU/G或CFU/mL	20 (50)			
酵母 ^b , CFU/G或CFU/mL	20			

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	n	M
沙门氏菌，/25g或/25mL	5	0	0	
注：括号中的限值适用于固体类咖啡饮料				
a 样品的采集及处理按GB 4789.1和GB 4789.21执行。				
b 不适用固体类咖啡饮料。				

4.3.6 农药最大残留限量、

应符合GB 2763的规定。

4.4 食品添加剂和食品营养强化剂

4.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.4.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 气味、口感、滋味（烘炒咖啡豆、咖啡粉）

按NY/T 604-2020中附录A的规定执行。

5.1.2 气味、滋味（咖啡饮料）

按GB 7101的规定进行。

5.1.3 色泽、组织形态、杂质

按GB 7101的规定进行。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.2.2 咖啡因

按GB 5009.139的规定执行。

5.3 咖啡固形物

按GB/T 30767-2014中表1的规定执行。

5.4 真菌毒素限量

5.4.1 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96的规定执行。

5.4.2 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22的规定执行。

5.5 污染物限量指标

5.5.1 铅

按GB 5009.12的规定执行。

5.5.2 锡

按GB 5009.16的规定执行。

5.6 农药最大残留限量

按GB 2763规定执行。

5.7 微生物指标

5.7.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

5.7.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

5.7.3 霉菌和酵母菌

按GB 4789.15的规定执行。

5.7.4 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

5.7.5 商业无菌

按GB 4789.26的规定执行。

5.8 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批和抽样

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期的产品为一批。每批抽样数应满足出厂检验项目的要求，检样一式两份，供检验和复验备用。

6.2 出厂检验

产品出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群、商业无菌。

注1：水分仅适用于固体类咖啡饮料。

注2：菌落总数、大肠菌群仅适用于非商业无菌生产的咖啡饮料。

注3：商业无菌仅适用于商业无菌生产的咖啡饮料。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时应每年进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 检验项目包括本文件第4章（不含4.1）的项目。

6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本文件准要求时，该批产品判定为合格。

6.4.2 检验结果（微生物限量指标除外）不符合本文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复，复检结果符合本文件要求时则该批产品判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不

合格；

6.4.3 微生物限量指标不符合本文件准要求时，该批产品判定为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标签和标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示“江门优品”的标识。

7.1.2 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

直接接触食品的包装材料应干净卫生，符合相应国家安全标准的规定。

7.3 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。

7.4 贮存

7.4.1 库房应通风良好，保持干燥，内有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

7.4.2 在符合上述条件下，包装完好的产品自生产之日起，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。
