

T/CASME

团体标准

T/CASME XXXX—XXXX

冻干咖啡通用技术要求

General technical requirements for freeze-dried coffee

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国中小商业企业协会 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这些专利的责任。

本文件由北京正能量美能生物科技有限公司提出。

本文件由中国中小企业商业协会归口。

本文件起草单位：北京正能量美能生物科技有限公司、×××、×××、×××。

本文件主要起草人：×××、×××、×××。

本文件首次发布。

冻干咖啡通用技术要求

1 范围

本文件规定了冻干咖啡的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于冻干咖啡的生产和检验。

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于本文件。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 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/T 4789. 5 食品卫生微生物学检验志贺氏菌检验
GB 4789. 10 食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
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/T 5009. 6 食品中脂肪的测定
GB/T 5009. 8 食品中蔗糖的测定
GB/T 5009. 11 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009. 12 食品安全国家标准食品中铅的测定
GB/T 5009. 15 食品中镉的测定
GB/T 5009. 22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB/T 29602 固体饮料
NY/T 1680 蔬菜、水果中多菌灵等4种苯并咪唑类农药残留量的测定高效液相色谱法
NY/T 1680 进出口食品中丙环唑残留量的检测方法
SN/T 0519 气相色谱-质谱法
SN/T 1952 进出口粮谷中戊唑醇残留量的检测方法 气相色谱-质谱法
《定量包装商品计量监督管理办法》
《中国绿色食品商标标志设计使用规范手册》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冻干咖啡 freeze-dried coffee

以咖啡豆为主要原料, 经焙炒或不焙炒, 粉碎后, 通过低温萃取, 经低温下冻结咖啡萃取物, 不添加任何食品原料和食品添加剂, 最后由超低温真空冷冻干燥而制取的不规则晶体块(粒)状速溶咖啡。

3.2

调制冻干咖啡 modulate freeze-dried coffee

以咖啡豆为主要原料，经焙炒或不焙炒，粉碎后，通过低温萃取，经低温下冻结咖啡萃取物，添加相关食品原料和添加剂，最后由超低温真空冷冻干燥而制取的不规则晶体块（粒）状速溶咖啡。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生咖啡豆：应符合 NY/T 604 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 加工工艺

生咖啡→（焙炒或不焙炒）→粉碎→低温萃取→超低温冷冻干燥→包装。

4.3 要求

4.3.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽均匀一致	取50g~100g试样于洁净白瓷器皿中,在漫射日光或接近日光的人造光下,肉眼观察其色泽及形态
形态	不规则晶体块（粒）	
气味、滋味	具有产品应有气味,无异常气味,品味和口感都较好	NY/T 604-2006中A.4
杂质, %	无肉眼可见外来杂质	GB/T 15033

4.3.2 特征性指标

应符合表2的规定。

表2 特征性指标

项目	指标	检验方法
咖啡因 , mg/100g	≥2000	GB 5009.139
绿原酸, mg/100g	≥500	NY/T 3514
葫芦巴碱, mg/100g	≥80	NY/T 3012

4.3.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标	检测方法
水分, g/100g	≤4.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤9.0	GB 5009.4
溶解度, g/100g	≥95	GB 5413.29
蛋白质, g/100g	≥12	GB 5009.5

4.4 微生物要求

应符合GB 7101的规定，同时符合表4的规定

表4 微生物要求

项目	指标	检测方法
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出	GB4789. 4, GB/T4789. 5, GB 4789. 10

4.5 污染物限量

应符合GB 2762中固体饮料的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761中固体饮料的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 纯冻干咖啡不得添加任何食品添加剂。

4.7.2 调制冻干咖啡食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定，食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料加工、同一产品类型、同一班次、同一包装规格的产品为一批。

5.2 取样

从同一批次产品中随机抽取，随机抽取6个包装，样品分为2份，1份供检验用，1份备用。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品均应做出厂检验，经检验合格方可出厂。出厂检验项目为感官、水分、溶解度、净含量和标签标志。

5.3.2 型式检验

正常情况下，每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生以下情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

5.4.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品。

5.4.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准，若有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输和贮存

应符合 GB/T 29602 的要求。

7 保质期

在符合本标准的贮存条件下，冻干咖啡的保质期为18个月。

附录 A
(规范性附录)
冻干咖啡产品认证检验项目

A.1 表 A.1 规定了除 5.2~5.6 所列项目外，高品质冻干咖啡产品认证还应检验的项目。

表 A.1 高品质冻干咖啡产品认证检验项目

序号	检验项目	限量	检测方法
1	咖啡因, mg/100g	≥2500	GB 5009.139
2	绿原酸, mg/100g	≥800	NY/T 3514
3	葫芦巴碱, mg/100g	≥100	NY/T 3012
4	六六六(BHC), mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
5	滴滴涕(DDT), mg/kg	≤0.05	GB/T 5009.19
6	乐果(dimethoate), mg/kg	≤2.0	NY/T 761
7	敌敌畏(dichlorvos), mg/kg	≤0.2	NY/T 761
8	多菌灵, mg/kg	≤0.1	NY/T 1680
9	丙环唑, mg/kg	≤0.02	SN/T 0519
10	毒死蜱, mg/kg	≤0.05	NY/T 761
11	氯氰菊酯, mg/kg	≤0.05	NY/T 761
12	戊唑醇, mg/kg	≤0.1	SN/T 1952
13	吡虫啉, mg/kg	≤1.0	GB/T 23379
14	铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.12
15	砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.11
16	镉(以 Cd 计), mg/kg	≤0.5	GB/T 5009.15
17	赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤5	GB/T 23502
18	黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤5	GB/T 5009.22

注：各农残检测项目除采用表中所列检测方法外，如有其他国家标准、行业标准以及部文公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。